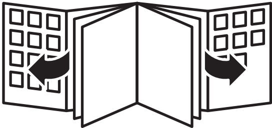
Register your product and get support at

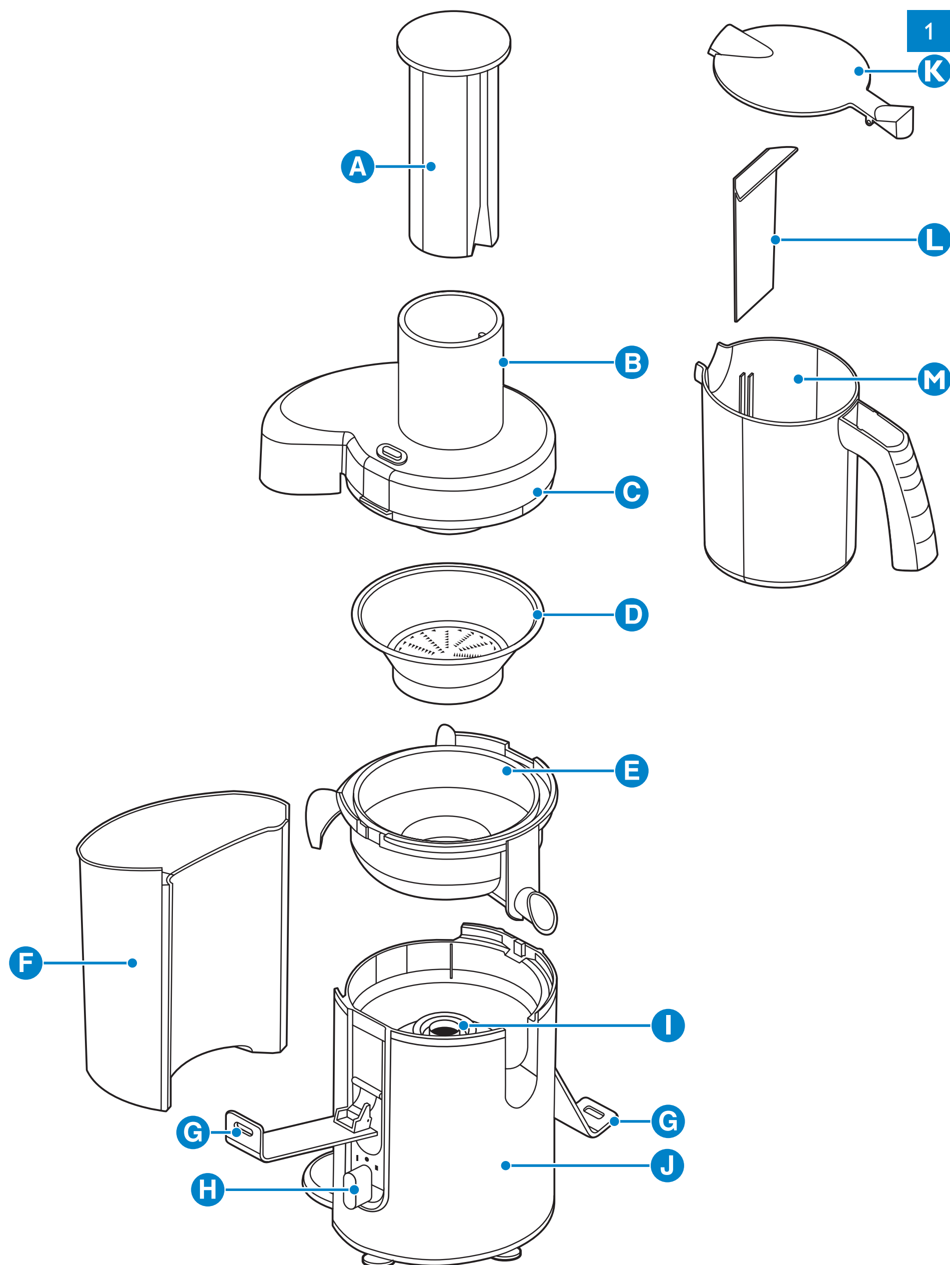
www.philips.com/welcome

HR1858



PHILIPS




1
A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M

HR1858

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Your new juicer has a special, slightly tilted design that leans 5° to the side of the juice outflow opening to ensure maximum juice output.

General description (Fig. 1)

- A Pusher
- B Feeding tube
- C Lid
- D Filter
- E Juice collector
- F Pulp container
- G Clamps
- H Control knob
- I Driving shaft
- J Motor unit
- K Juice jug lid
- L Foam separator
- M Juice jug

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- If you detect cracks in the filter or if the filter is damaged in any way, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter. They are very sharp.

Caution

- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Make sure all parts are correctly mounted before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when both clamps are locked.

- Only unlock the clamps after you have switched off the appliance and the filter has stopped rotating.
- Do not operate the juicer for more than 40 seconds at a time when juicing heavy loads and let it cool down sufficiently afterwards. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.
- Do not remove the pulp container when the appliance is operating.
- Always unplug the appliance after use.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Preparing for use

1 Wash all detachable parts (see chapter 'Cleaning').

2 Put the plug in the wall socket.

3 Place the juice collector into the appliance (1). Place the pulp container by tilting it forwards slightly (2). Insert the top end of the pulp container first and then push home the bottom end (Fig. 2).

To empty the pulp container while you are juicing, switch off the appliance and carefully remove the pulp container.

Note: Reassemble the empty pulp container before you continue juicing.

4 Put the filter in the juice collector (1). Hold the lid over the filter and lower it into position (2). (Fig. 3)

Make sure the filter is fitted securely onto the driving shaft ('click').

Always check the filter before use. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance and contact the nearest Philips service centre or take the appliance to your dealer.

5 Snap the two clamps onto the lid to lock it into place ('click') (1). Align the groove in the pusher with the small protrusion on the inside of the feeding tube and slide the pusher into the feeding tube (2) (Fig. 2).

Make sure the clamps are locked into position on either side of the lid.

6 Place the juice jug under the spout (Fig. 4).

Place the lid on the juice jug to avoid splattering or if you want to store the juice in the refrigerator.

Using the appliance

The appliance only functions if all parts are properly assembled and the lid is properly locked in place with the clamps.

1 Wash the fruit and/or vegetables and cut them into pieces that fit into the feeding tube. (Fig. 5)

2 Make sure the juice jug is placed under the spout.

3 Turn the control knob to setting 1 (low speed) or 2 (normal speed) to switch on the appliance. (Fig. 6)

- Speed 1 is especially suitable for soft fruits and vegetables such as watermelons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
- speed 2 is suitable for all kinds of fruits and vegetables.

4 **Put the pre-cut pieces in the feeding tube and gently press them down towards the rotating filter with the pusher (Fig. 7).**

Do not exert too much pressure on the pusher, as this could affect the quality of the end result and it could even cause the filter to come to a halt.

Never insert your fingers or an object into the feeding tube.

After you have processed all ingredients and the juice flow has stopped, switch off the appliance and wait until the filter has stopped rotating.

5 **Slide the foam separator into the juice jug (1) and place the lid on the juice jug (2). In this way, the foam stays behind in the jug when you pour out the juice. (Fig. 8)**

Note: If you want your drink to have a foamy layer, do not use the foam separator.

Tips

- Use fresh fruit and vegetables, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, pomegranates, oranges and grapes are particularly suitable for processing in the juice extractor.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only thick peels, e.g. those of oranges, pineapples and uncooked beetroots need to be removed.
- When you prepare apple juice, remember that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you use. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juice extractor.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice loses its taste and nutritional value.
- To extract the maximum amount of juice, always press down the pusher slowly.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits or vegetables such as sugar cane.

Recipes

Horseradish soup

Ingredients:
- 80g butter
- 1 liter vegetable broth
- 50ml horseradish juice (approx. 1 root)
- 250ml whipping cream
- 125ml white wine
- Lemon juice
- salt
- 3-4 tbsps flour

1 **Peel the horseradish with a knife.**

2 **Juice the horseradish.**

Note: This appliance can process 3kg of horseradish in approx. 2 minutes (not including the time required to remove the pulp). When you juice horseradish, switch off and unplug the appliance and remove the pulp from the pulp container, the lid and the sieve after you have processed 1kg. When you have finished processing the horseradish, switch off the appliance and let it cool down to room temperature.

3 Melt the butter in a pan.

4 Slightly sauté the flour.

5 Add the broth.

6 Add the horseradish juice.

7 Add the whipping cream and white wine.

8 Add lemon juice and salt to taste.

Cleaning

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.

The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.

1 Switch off the appliance. Remove the plug from the wall socket and wait until the filter has stopped rotating.

2 Remove the dirty parts from the motor unit. Dissassemble the appliance in the following order:

- Remove the pulp container;
- Remove the pusher;
- Open the clamps;
- Remove the lid.

3 Remove the juice collector together with the filter (Fig. 9).

4 Clean these parts with a cleaning brush in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap (Fig. 10).

Note: All detachable parts are dishwasher-safe. Place the detachable plastic parts on the top tray of the dishwasher. Make sure they are placed well away from the heating element.

5 Clean the motor unit with a damp cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 11).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Fruit and vegetables facts

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
Apples	Vitamin C	200g=150kJ (72 cals)	high
Apricots	High in dietary fibre, contains potassium	30g=85kJ (20 cals)	low
Beetroot	Good source of folate, dietary fibre, vitamin C and potassium	160g=190kJ (45 cals)	high
Blueberries	Vitamin C	125g=295kJ (70 cals)	low
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folate and dietary fibre	100g=110kJ (26 cals)	low
Cabbage	Vitamin C, folate, potassium, B6 and dietary fibre	100g=110kJ (26 cals)	high
Carrots	Vitamin A, C, B6 and dietary fibre	120g=125kJ (30 cals)	high
Celery	Vitamin C and potassium	80g=55kJ (7 cals)	high
Cucumber	Vitamin C	280g=120kJ (29 cals)	low
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	300g=145kJ (35 cals)	low
Grapes	Vitamin C, B6 and potassium	125g=355kJ (85 cals)	low
Kiwi fruit	Vitamin C and potassium	100g=100kJ (40 cals)	low
Melons	Vitamin C, folate, dietary fibre and vitamin A	200=210kJ (50 cals)	low
Nectarines	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	180g=355kJ (85 cals)	high
Peaches	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	150g=205kJ (49 cals)	high
Pears	Dietary fibre	150g=250kJ (60 cals)	high
Pineapples	Vitamin C	150g=245kJ (59 cals)	high
Raspberries	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125g=130kJ (31 cals)	low
Tomatoes	Vitamin C, dietary fibre, vitamin E, folate and vitamin A	100g=90kJ (22 cals)	low

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The appliance does not work.	The appliance is equipped with a safety system. It does not work if the parts have not been assembled properly. Check whether the parts have been assembled in the right way, but switch off the appliance before you do so.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Switch off the appliance and unplug it.Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.
The filter is blocked.	Switch off the appliance, clean the feeding tube and the filter and process a smaller quantity.
The filter touches the feeding tube or vibrates strongly during processing.	Switch off the appliance and unplug it. Check if the filter is placed properly in the juice collector.The ribs in the bottom of the filter should fit properly onto the driving shaft. Check if the filter is damaged. Cracks, crazes, a loose grating disc or any other irregularity may cause malfunction.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.
Votre nouvelle centrifugeuse est légèrement inclinée de 5 ° du côté de l'orifice d'écoulement pour extraire un maximum de jus.

Description générale (fig. 1)

- A Poussoir
- B Cheminée de remplissage
- C Couvercle
- D Filtre
- E Récepteur de jus
- F Récepteur de pulpe
- G Brides
- H Bouton de commande
- I Axe d'entraînement
- J Bloc moteur
- K Couvercle du pichet
- L Séparateur de mousse
- M Pichet

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides, et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si le filtre est endommagé de quelque manière que ce soit, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir à cet effet.
- Ne touchez pas les petites lames à la base du filtre. Elles sont très coupantes.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les composants ont été correctement montés.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsque les deux brides sont verrouillées.
- Déverrouillez les brides uniquement après avoir éteint l'appareil et patienté jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- Ne faites pas fonctionner cette centrifugeuse pendant plus de 40 secondes sans interruption lorsque vous pressez une grande quantité de fruits/légumes et laissez-la refroidir après utilisation. Aucune des recettes présentées dans ce mode d'emploi n'inclut de grandes quantités de fruits/légumes.
- Ne retirez pas le récepteur de pulpe lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant l'utilisation

1. Nettoyez toutes les pièces amovibles (voir le chapitre « Nettoyage »).
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
3. Placez le récepteur de jus dans l'appareil (1). Placez le récepteur de pulpe en l'inclinant légèrement vers l'avant (2). Introduisez d'abord la partie supérieure, puis appuyez sur la partie inférieure pour le mettre en place (fig. 2).

Pour vider le récepteur de pulpe lors de la préparation d'un jus de fruit, éteignez l'appareil et retirez le récepteur de pulpe avec précaution.

Remarque : Replacez le récepteur de pulpe avant de reprendre la préparation du jus de fruit.

4. Placez le filtre dans le récepteur de jus (1). Tenez le couvercle au-dessus du filtre, puis mettez-le en place (2). (fig. 3)

Assurez-vous que le filtre est correctement fixé sur l'axe d'entraînement (clic).

N'oubliez pas de toujours vérifier le filtre avant utilisation. S'il est endommagé, n'utilisez pas la centrifugeuse et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou déposez l'appareil chez votre revendeur.

5. Encliquetez les deux brides sur le couvercle (clic) (1). Faites glisser le poussoir dans la cheminée en alignant sa rainure avec la petite saillie située à l'intérieur de la cheminée (2) (fig. 2).

Assurez-vous que les brides sont bien fixées de chaque côté du couvercle.

6. Placez le pichet sous le bec verseur (fig. 4).

Posez le couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures ou lorsque vous souhaiter conserver le jus au réfrigérateur.

Utilisation de l'appareil

L'appareil fonctionne uniquement lorsque les éléments sont correctement assemblés et que le couvercle est correctement verrouillé à l'aide des brides.

1 **Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux afin de pouvoir les introduire dans la cheminée.** (fig. 5)

2 **Assurez-vous que le pichet est placé au-dessous du bec verseur.**

3 **Réglez le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) ou sur la position 2 (vitesse normale) pour allumer l'appareil.** (fig. 6)
- La vitesse 1 convient pour les fruits et les légumes tendres tels que melons, raisins, tomates, concombres et framboises.
- La vitesse 2 convient pour tous les autres types de fruits et légumes.

4 **Introduisez les morceaux dans la cheminée et pressez-les lentement avec le poussoir sur le filtre rotatif (fig. 7).**

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir car vous risqueriez d'altérer la qualité du résultat, voire de bloquer le filtre.

Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée.

Une fois que vous avez pressé tous les fruits/légumes et que le jus ne s'écoule plus, éteignez l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

5 **Faites glisser le séparateur de mousse dans le pichet (1) et placez le couvercle sur le pichet (2). De cette manière, la mousse est retenue dans le pichet lorsque vous videz le jus.** (fig. 8)

Remarque : Si vous souhaitez obtenir une boisson mousseuse, n'utilisez pas le séparateur de mousse.

Conseils

- Utilisez des fruits et légumes frais car ils sont plus juteux. La centrifugeuse est particulièrement adaptée à l'extraction de jus d'ananas, de betteraves, de céleris, de pommes, de concombres, de carottes, d'épinards, de melons, de tomates, de grenades, d'oranges et de raisins.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. Seuls les fruits et légumes à peau épaisse tels que les oranges, les ananas ou les betteraves non cuites devront être épluchés.
- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pomme utilisé. Plus la pomme est juteuse, plus le jus sera liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Le jus de pommes prend une couleur marron très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues, ne conviennent pas pour une utilisation avec la centrifugeuse. Utilisez plutôt un robot ou un mixeur.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Buvez le jus immédiatement après sa préparation. Il perd de son goût et de sa valeur nutritive lorsqu'il est exposé à l'air un certain temps.
- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits ou légumes trop durs, fibreux ou amylacés tels que la canne à sucre.

Recettes

Soupe au raifort

Ingrédients :
- 80 g de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 50 ml de jus de raifort (1 racine environ)
- 250 ml de crème fraîche
- 125 ml de vin blanc

- Jus de citron
- sel
- 3 à 4 cuillères à soupe de farine

1 Pelez le raifort à l'aide d'un couteau.

2 Pressez le raifort pour en extraire le jus.

Remarque : Cet appareil peut presser 3 kg de raifort en 2 minutes environ (le temps nécessaire pour retirer la pulpe n'est pas pris en compte). Une fois que vous avez pressé 1 kg de raifort, éteignez et débranchez l'appareil, puis retirez la pulpe du récepteur de pulpe, ainsi que le couvercle et le filtre. Une fois que vous avez fini de presser le raifort, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

3 Faites fondre le beurre dans une casserole.

4 Faites-y revenir légèrement la farine.

5 Ajoutez le bouillon.

6 Ajoutez le jus de raifort.

7 Ajoutez la crème fraîche et le vin blanc.

8 Ajoutez le jus de citron et salez à votre goût.

Nettoyage

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Il est plus facile de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation.

1 Éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

2 Enlevez les composants sales du bloc moteur. Démontez l'appareil dans l'ordre suivant :
- enlevez le récepteur de pulpe ;
- enlevez le poussoir ;
- ouvrez les brides ;
- Retirez le couvercle.

3 Enlevez le récepteur de jus et le filtre (fig. 9).

4 Nettoyez ces éléments à l'eau chaude savonneuse avec une brosse et rincez-les sous le robinet (fig. 10).

Remarque : Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle. Placez les pièces amovibles en plastique dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elles soient placées à bonne distance de l'élément chauffant.

5 Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Valeur nutritionnelle des fruits et légumes

Fruit/légume	Vitamines/sels minéraux	Kilojoules/kilocalories	Vitesse de production
Pommes	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	maximum
Abricots	Riches en fibres, contiennent du potassium	30 g = 85 kJ (20 kcal)	minimum
Betterave	Bonne source d'acide folique, de fibres, de vitamine C et de potassium	160 g = 190 kJ (45 kcal)	maximum
Myrtilles	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	minimum
Choux de Bruxelles	Vitamine C, B, B6, E, acide folique et fibres	100 g = 110 kJ (26 kcal)	minimum
Chou	Vitamine C, acide folique, potassium, vitamine B6 et fibres	100 g = 110 kJ (26 kcal)	maximum
Carottes	Vitamine A, C, B6 et fibres	120 g = 125 kJ (30 kcal)	maximum
Céleri	Vitamine C et potassium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	maximum
Concombre	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	minimum
Fenouil	Vitamine C et fibres	300 g = 145 kJ (35 kcal)	minimum
Raisin	Vitamine C, B6 et potassium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	minimum
Kiwis	Vitamine C et potassium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	minimum
Melon	Vitamine C, acide folique, fibres et vitamine A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	minimum
Nectarines	Vitamine C, B3, potassium et fibres	180 g = 355 kJ (85 kcal)	maximum
Pêches	Vitamine C, B3, potassium et fibres	150 g = 205 kJ (49 kcal)	maximum
Poires	Fibres	150 g = 250 kJ (60 kcal)	maximum
Ananas	Vitamine C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	maximum
Framboises	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	minimum
Tomates	Vitamine C, fibres, vitamine E, acide folique et vitamine A	100 g = 90 kJ (22 kcal)	minimum

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de fonctionner si les éléments n'ont pas été montés correctement. Éteignez l'appareil avant de vous en assurer.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène n'est pas inhabituel. Si une odeur continue à se dégager de l'appareil après quelques utilisations, vérifiez les quantités de fruits/légumes que vous utilisez ainsi que la durée de l'opération.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher, de la fumée s'échappe, etc.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.
Le filtre est bloqué.	Éteignez l'appareil, nettoyez la cheminée et le filtre, et pressez une quantité de fruits ou légumes moins importante.
Le filtre touche la cheminée ou vibre fortement en cours de fonctionnement.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez que le filtre est placé correctement dans le récepteur de jus. Les rainures situées au bas du filtre doivent être alignées sur l'axe d'entraînement. Assurez-vous que le filtre n'est pas endommagé car toute fissure, craquelure, griffe ou autre irrégularité peut entraîner le dysfonctionnement de l'appareil.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.
Juicer baru ini dirancang khusus, agak miring 5° ke sisi mulut penuang jus agar jus dapat keluar secara maksimal.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- A Pendorong
- B Tabung pengisi
- C Tutup
- D Filter
- E Pengumpul jus
- F Wadah ampas
- G Penjepit
- H Kenop kontrol
- I Poros penggerak
- J Unit motor
- K Tutup gelas jus
- L Pemisah busa
- M Tabung jus

Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam alat di dalam air atau cairan lain apa pun, jangan pula membilasnya di bawah keran air.

Peringatan

- Periksalah apakah voltase yang tertera di bagian bawah alat sudah sesuai dengan voltase listrik lokal sebelum Anda menghubungkan alatnya.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Jika Anda menemukan celah dalam filter atau jika filter rusak, jangan lagi gunakan alat dan hubungi pusat layanan Philips terdekat.
- Jangan sekali-kali meraih ke dalam tabung pengisi dengan jari-jari Anda atau suatu benda sewaktu alat sedang bekerja. Hanya gunakan pendorong untuk maksud ini.
- Jangan menyentuh pisau pemotong kecil di dasar saringan. Pisau-pisau ini sangat tajam.

Perhatian

- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Pastikan semua bagian sudah dipasang dengan benar sebelum alat dijalankan.

- Gunakan alat ini hanya jika kedua jepitan sudah terkunci.
- Bukalah penjepit setelah alat dimatikan dan saringannya sudah berhenti berputar.
- Jangan menjalankan juicer lebih dari 40 detik saat membuat jus dengan beban yang berat dan biarkan juicer dingin sesudahnya. Resep-resep di dalam petunjuk pengguna ini tidak ada yang diolah dengan beban yang berat.
- Jangan lepaskan wadah ampas saat alat sedang bekerja.
- Selalu mencabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Menyiapkan penggunaan

1. **Cuci semua bagian yang bisa dilepas (lihat bagian 'Membersihkan').**
2. **Masukkan steker ke stopkontak dinding.**
3. **Pasang penampung jus ke dalam alat (1). Pasang wadah ampas ke alat dengan memiringkannya sedikit ke arah depan (2). Masukkan ujung atas wadah ampas terlebih dahulu lalu tekan bagian bawahnya. (Gbr. 2)**

Untuk mengosongkan wadah ampas saat Anda membuat jus, matikan alat lepaslan wadah ampas dengan hati-hati.

Catatan: Pasang kembali wadah ampas yang kosong sebelum membuat jus lagi.

4. **Taruh saringan dalam penampung jus (1). Pegang tutup di atas saringan dan turunkan ke posisinya (2). (Gbr. 3)**

Pastikan saringan telah terpasang dengan baik pada poros penggerak ('klik').

Periksa selalu saringan sebelum menggunakan alat. Jika terlihat ada yang retak atau rusak, jangan gunakan alat, lalu hubungi pusat servis Philips terdekat atau bawa alat ke dealer Philips Anda.

5. **Pasang kedua jepitan pada tutup untuk menguncinya ('klik') (1). Sejajarkan ulir di pendorong dengan tonjolan kecil di dalam tabung pengumpan dan masukkan pendorong ke dalam tabung pengumpan (2) (Gbr. 2).**

Pastikan jepitan terkunci pada posisinya di kedua sisi tutup.

6. **Pasang tabung jus di bawah cerat (Gbr. 4).**

Pasang tutup pada gelas jus untuk mencegah tumpah atau jika ingin menyimpan jus di lemari es.

Menggunakan alat

Alat hanya berfungsi bila semua komponen sudah dipasang dengan benar dan tutupnya sudah terkunci rapat oleh jepitannya.

1. **Cucilah buah dan/atau sayuran lalu potong-potong sehingga dapat dimasukkan ke dalam tabung pengisi. (Gbr. 5)**
2. **Pastikan tabung jus sudah terpasang di bawah cerat.**
3. **Putar kenop kontrol ke setelan 1 (kecepatan rendah) atau 2 (kecepatan normal) untuk menyalakan alat. (Gbr. 6)**

- Kecepatan 1 cocok untuk buah-buahan dan sayuran lunak seperti melon, anggur, tomat, ketimun dan buah frambusia.
- kecepatan 2 cocok untuk segala jenis buah-buahan dan sayuran.

4 **Masukkan bahan yang sudah dipotong-potong ke dalam tabung pengumpan dan doronglah perlahan ke arah saringan yang sedang berputar dengan pendorong (Gbr. 7).**

Jangan menekan pendorong terlalu keras, hal ini akan mempengaruhi mutu dan bahkan dapat menyebabkan saringan berhenti berputar.

Jangan sekali-kali memasukkan jari tangan atau benda lainnya ke dalam tabung pengisi.

Setelah semua bahan diproses dan jus sudah berhenti mengalir, matikan alat dan tunggu sampai saringan berhenti berputar.

5 **Masukkan pemisah busa ke dalam tabung jus (1) dan pasang tutupnya pada tabung jus (2). Dengan cara ini, busa tertahan dalam tabung saat Anda menuang jus. (Gbr. 8)**

Catatan: Catatan: Jika Anda menginginkan minuman dengan lapisan busa, jangan gunakan pemisah busa.

Tip

- Gunakan buah dan sayuran segar, karena mengandung lebih banyak air. Yang cocok diproses dalam juice extractor terutama adalah nanas, bit, seledri, apel, ketimun, wortel, bayam, melon, tomat, buah delima, jeruk dan anggur.
- Anda tidak perlu mengupas kulit tipis. Hanya kulit tebal seperti jeruk, nanas dan umbi bit mentah yang perlu dikupas.
- Bila membuat jus apel, ingat bahwa kekentalannya tergantung pada jenis apel yang digunakan. Semakin banyak mengandung air, semakin encer jus yang dihasilkan. Pilihlah jenis apel yang sesuai dengan jenis jus yang Anda inginkan.
- Jus apel cepat berubah warna menjadi coklat. Untuk memperlambat proses ini, tambahkan beberapa tetes air jeruk lemon.
- Buah-buahan yang mengandung zat tepung, seperti pisang, pepaya, alpukat, ara dan mangga tidak cocok diolah dalam ekstraktor jus. Gunakan food processor, blender atau bar blender untuk mengolahnya.
- Daun-daunan dan tangkai daun seperti selada dapat diproses dengan ekstraktor jus.
- Minumlah jus segera setelah Anda memprosesnya. Jika dibiarkan terkena udara terlalu lama, jus akan kehilangan rasa dan nilai gizinya.
- Untuk mengekstrak jumlah jus maksimum, tekanlah selalu pendorongnya secara perlahan.
- Juicer ini tidak cocok untuk memproses buah atau sayuran yang keras dan/atau berserat/ mengandung zat tepung seperti gula tebu.

Resep

Sup Horseradish

Bahan-bahan:
- 80 g mentega
- 1 liter kuah sayuran
- 50 ml jus horseradish (kurang lebih 1 buah)
- 250 ml krim kocok
- 125 ml anggur putih
- Jus jeruk
- garam
- 3-4 sendok makan tepung

1 **Kupas horseradish dengan pisau.**

2 **Buat jus horseradish.**

Catatan: Alat ini dapat mengolah 3 kg horseradish (sejenis lobak) selama kurang-lebih 2 menit (tidak termasuk waktu yang diperlukan untuk menghilangkan ampasnya). Bila Anda membuat jus horseradish, matikan dan lepaskan alat serta singkirkan ampasnya dari wadah ampas, tutup dan saringannya setelah Anda mengolah 1 kg. Bila Anda selesai mengolah horseradish, matikan alat dan biarkan dingin hingga ke suhu kamar.

3 Cairkan mentega di dalam panci.

4 Masukkan tepung sedikit demi sedikit.

5 Tambahkan kaldu sayuran.

6 Tambahkan jus horseradish.

7 Tambahkan krim kocok dan anggur putih.

8 Tambahkan jus jeruk dan garam untuk menambah rasa.

Membersihkan

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif atau cairan agresif seperti alkohol, bensin atau aseton untuk membersihkan alat.

Alat mudah dibersihkan jika Anda segera melakukannya setelah digunakan.

1 Matikan alat. Cabut stekernya dari stopkontak dinding dan tunggu sampai saringan berhenti berputar.

2 Bersihkan bagian-bagian yang kotor pada unit motor. Lepaskan alat dengan urutan sebagai berikut:
- Keluarkan wadah ampas;
- Keluarkan pendorong;
- Lepaskan jepitannya;
- Buka tutupnya.

3 Keluarkan penampung jus beserta saringannya (Gbr. 9).

4 Bersihkan bagian ini dengan sikat pembersih di dalam air hangat dengan sejumlah cairan pembersih kemudian bilas di bawah keran (Gbr. 10).

Catatan: Semua komponen lepas-pasang aman untuk mesin cuci piring. Pastikan semua komponen plastik lepas-pasang dijauhkan dari elemen pemanas.

5 Bersihkan unit motor dengan lap lembap.

Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 11).

Garansi & servis

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Tabel buah dan sayuran

Buah/sayuran	Vitamin/mineral	Kilojoule/jumlah kalori	Kecepatan membuat jus
Apel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 kalori)	tinggi
Aprikot	Mengandung serat makanan yang tinggi, mengandung kalium	30 g = 85 kJ (20 kalori)	rendah
Bit	Mengandung folat yang berguna, serat makanan, vitamin C dan kalium	160 g = 190 kJ (45 kalori)	tinggi
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 kalori)	rendah
Kubis Brussels	Vitamin C, B, B6, E, folat dan serat makanan	100 g = 110 kJ (26 kalori)	rendah
Kubis	Vitamin C, folat, kalium, B6 dan serat makanan	100 g = 110 kJ (26 kalori)	tinggi
Wortel	Vitamin A, C, B6 dan serat makanan	120 g = 125 kJ (30 kalori)	tinggi
Seledri	Vitamin C dan kalium	80 g = 55 kJ (7 kalori)	tinggi
Ketimun	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 kalori)	rendah
Adas	Vitamin C dan serat makanan	300 g = 145 kJ (35 kalori)	rendah
Anggur	Vitamin C, B6 dan kalium	125 g = 355 kJ (85 kalori)	rendah
Buah Kiwi	Vitamin C dan kalium	100 g = 100 kJ (40 kalori)	rendah
Melon	Vitamin C, folat, serat makanan dan vitamin A	200 = 210 kJ (50 kalori)	rendah
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium dan serat diet	180 g = 355 kJ (85 kalori)	tinggi
Persik	Vitamin C, B3, kalium dan serat diet	150 g = 205 kJ (49 kalori)	tinggi
Pir	Serat makanan	150 g = 250 kJ (60 kalori)	tinggi
Nanas	Vitamin C	150 g = 245 kJ (59 kalori)	tinggi
Buah frambus	Vitamin C, zat besi, kalium dan magnesium	125 g = 130 kJ (31 kalori)	rendah
Tomat	Vitamin C, serat makanan, vitamin E, folat dan vitamin A	100 g = 90 kJ (22 kalori)	rendah

Pemecahan Masalah

Bab ini merangkum masalah-masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat. Jika Anda tidak mampu mengatasi masalah dengan informasi di bawah, hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda.

Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja.	Alat ini dilengkapi dengan sistim pengaman. Ia tidak dapat bekerja bila ada bagian yang belum dipasang dengan benar. Periksalah apakah bagian-bagian tersebut sudah dipasang dengan benar, tapi matikan alat sebelum Anda melakukannya.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak enak saat baru beberapa kali digunakan.	Ini hal yang biasa. Jika alat terus mengeluarkan bau yang tidak sedap setelah beberapa kali digunakan, periksa jumlah bahan yang Anda proses dan waktu prosesnya.
Alat bunyinya berisik, mengeluarkan bau menyengat, sangat panas apabila disentuh, berasap dll.	Matikan alat dan lepaskan steker dari stopkontak. Bawalah ke pusat servis Philips terdekat atau ke dealer Anda.
Filter tersumbat.	Matikan alat, bersihkan tabung pengisi dan saringan lalu olah bahan dalam jumlah lebih kecil.
Filter menyentuh tabung pengisi atau bergetar kencang selama proses.	Matikan alat dan cabut stekernya. Periksa apakah saringan sudah dipasang dengan benar pada penampung jus. Sirip di bagian bawah saringan harus tepat berada pada poros penggerak. Periksa apakah saringan rusak. Cakram pemarut yang retak, pecah, longgar atau kerusakan lainnya dapat mengakibatkan alat tidak berfungsi.

제품 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.
이 새로운 주서기는 주스가 최대한 잘 나올 수 있도록 주스 배출구가 특별히 5도 기울어지게 디자인되어 있습니다.

각 부의 명칭 (그림 1)

A 누름봉
B 재료 투입구
C 뚜껑
D 필터
E 주스 받이
F 과육 용기
G 걸쇠
H 속도 조절기
I 구동축
J 본체
K 주스 용기 뚜껑
L 거품 분리기
M 주스 용기

중요사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 절대 본체를 물 또는 다른 액체에 담그거나 헹구지 마십시오.

경고

- 제품을 벽 콘센트에 연결하기 전에 제품 하단에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사용자(어린이 포함)는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 지도와 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 필터에 금이 갔거나 필터가 손상된 경우, 더 이상 제품을 사용하지 마시고 가까운 필립스 서비스 센터에 문의하십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 다른 물체를 재료 투입구에 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 필터 바닥의 작은 칼날을 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.

주의

- 본 제품은 가정용입니다.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 전원을 켜기 전에 모든 부품이 올바르게 장착되어 있는지 확인하십시오.
- 양쪽 클램프가 모두 잠긴 경우에만 제품을 사용하십시오.
- 제품 전원을 끄고 필터가 더 이상 회전하지 않을 때에만 클램프를 여십시오.

- 많은 양의 재료를 넣어 주스를 만들 경우에는 과부하가 발생하지 않도록 한 번에 40초 이상 작동하지 말고, 작동 후에는 제품을 충분히 식히십시오. 이 사용자 설명서의 요리법에 포함된 재료는 과부하를 발생시키지 않습니다.
- 제품이 작동 중일 때에는 과육 용기를 분리하지 마십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.

전자기장(EMF)

이 필립스 제품은 전자기장(EMF)과 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

사용 전 준비

1 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오('청소' 란 참조).

2 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

3 주스받이를 제품에 올려 놓고(1) 본체를 약간 앞쪽으로 기울여 과육 용기를 넣으십시오(2). 위쪽을 먼저 넣은 다음 아래쪽을 제자리에 밀어넣으십시오 (그림 2).

주스를 추출하는 도중 내용물을 비우려면 제품을 끄고 과육 용기를 조심스럽게 분리하면 됩니다.

참고: 빈 과육 용기를 제품에 다시 조립한 다음 주스 추출을 계속하십시오.

4 주스받이에 필터를 끼우고(1) 필터 위에 뚜껑을 들어올린 다음 내려서 맞추십시오 (2). (그림 3)

필터가 구동축에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오('딸깍' 소리가 남).

사용하기 전에 반드시 필터를 확인하십시오. 필터에 금이 갔거나 손상된 경우에는 제품을 사용하지 말고 가까운 필립스 서비스 센터 또는 고객 상담실로 문의하십시오.

5 걸쇠 2개를 끼워 뚜껑을 잠그고('딸깍' 소리가 남)(1) 재료 투입구 안쪽의 작은 돌출부와 누름봉의 홈을 맞춰 재료 투입구로 누름봉을 밀어 넣으십시오(2) (그림 2).

걸쇠가 뚜껑 양쪽에서 올바르게 잠겼는지 확인하십시오.

6 배출구 밑에 주스 용기를 놓으십시오 (그림 4).

주스가 튀는 것을 막거나 주스를 냉장고에 보관할 때에는 주스 용기의 뚜껑을 닫으십시오.

제품 사용

제품은 모든 부품이 올바르게 장착되고 클램프를 사용하여 뚜껑이 제대로 닫혔을 경우에만 작동됩니다.

1 과일이나 채소는 씻어서 재료 투입구에 들어갈 정도의 크기로 자르십시오. (그림 5)

2 과즙 용기를 배출구 밑에 놓았는지 확인하십시오.

3 속도 조절기를 속도 1(낮은 속도) 또는 2(일반 속도)로 돌려 제품 전원을 켜십시오. (그림 6)

- 속도 1은 수박과 포도, 토마토, 오이 그리고 딸기와 같이 부드러운 과일과 채소에 적합합니다.
- 속도 2는 모든 과일과 채소에 적합합니다.

4 미리 자른 재료를 투입구에 넣고 누름봉을 이용해 회전하는 필터를 향해 누르십시오 (그림 7).

누름봉을 지나치게 누르면 주스의 상태에 영향을 미칠 수 있으며 필터가 멈출 수도 있습니다.

재료 투입구에 손가락이나 다른 물체를 넣지 마십시오.

재료를 모두 갈아 더 이상 과즙이 나오지 않으면 제품을 끄고 필터가 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

5 과즙 용기에 거품 분리기를 밀어 넣어 장착하고(1) 과즙 용기의 뚜껑을 닫으십시오 (2). 이렇게 하면 주스를 따를 때 거품이 용기 안에 있게 됩니다. (그림 8)

참고: 주스에 거품이 있는 것을 원하면 거품 분리기를 사용하지 마십시오.

도움말

- 과즙이 많은 신선한 과일과 야채를 사용하십시오. 파인애플, 비트, 셀러리, 사과, 오이, 당근, 시금치, 메론, 토마토, 석류, 오렌지와 포도는 주서기를 이용해 과즙을 추출하기에 매우 적합합니다.
- 얇은 껍질은 제거하지 않으셔도 됩니다. 오렌지, 파인애플, 익히지 않은 비트 등을 사용할 경우 두꺼운 껍질만 벗기십시오.
- 사과 주스를 만들 때 주스의 농도는 사용하는 사과에 따라 달라진다는 사실을 기억하십시오. 과즙이 많은 사과를 사용하면 묽은 주스가 추출됩니다. 취향에 맞게 사과를 선택하십시오.
- 사과 주스는 추출 즉시 갈색으로 바뀌는 현상이 있습니다. 레몬 주스를 몇 방울 떨어뜨려 주시면 황화 현상을 지연시킬 수 있습니다.
- 전분 함량이 많은 바나나, 파파야, 아보카도, 무화과, 망고 등은 주서기에 적합하지 않습니다. 이러한 과일은 음식 조리기, 블렌더, 핸드블렌더 등을 이용하는 것이 좋습니다.
- 상추와 같은 야채 잎과 줄기도 주서기를 이용해 과즙을 추출할 수 있습니다.
- 주스를 만드신 후 가능한 빨리 드시는 것이 좋습니다. 시간이 경과하여 공기 중에 오래 노출되면 고유의 맛과 영양이 사라집니다.
- 주스를 최대한 추출하려면 누름봉을 천천히 누르십시오.
- 본 주서기는 사탕수수와 같이 매우 딱딱하거나 섬유질 또는 전분이 많은 과일 또는 야채를 갈기에는 적합하지 않습니다.

요리법

서양 고추냉이 수프

재료:

- 버터 80g
- 야채 육수 1리터
- 서양 고추냉이 주스 50ml(약 1뿌리)
- 휘핑 크림 250ml
- 화이트와인 125ml
- 레몬 주스
- 소금
- 밀가루 3-4큰 스푼

1 서양 고추냉이 껍질을 칼로 벗기십시오.

2 서양 고추냉이 주스를 만듭니다.

참고: 이 제품을 사용하여 서양 고추냉이 3kg을 2분 내에 만들 수 있습니다(과육 제거에 필요한 시간 제외). 서양 고추냉이 주스를 만들 때 1kg을 가공한 후에는 제품을 끄고 코드를 뽑은 후 과육 용기에서 과육을 제거하고 뚜껑과 거름망을 꺼냅니다. 서양 고추냉이 가공 완료 후에는 제품의 전원을 끄고 제품이 실온 온도와 비슷해질 때까지 식혀주십시오.

3 냄비에 버터를 녹이십시오.

4 밀가루를 넣어 살짝 튀깁니다.

5 육즙을 넣습니다.

6 서양 고추냉이 주스를 넣습니다.

7 휘핑 크림과 화이트와인을 넣습니다.

8 레몬 주스와 소금을 넣어 간을 합니다.

청소

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 알콜, 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

제품은 사용 후 즉시 청소하는 것이 좋습니다.

1 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뺀 다음 필터가 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

2 본체에서 지저분한 부품을 분리하십시오. 다음 순서로 제품을 분해하십시오.
- 과육 용기를 분리합니다.
- 누름봉을 분리합니다.
- 클램프를 엽니다.
- 뚜껑을 엽니다.

3 필터가 장착된 주스받이를 분리합니다 (그림 9).

4 이러한 부품은 소량의 세제와 따뜻한 물을 이용하여 청소용 브러시로 씻은 후 흐르는 수돗물로 헹구십시오 (그림 10).

참고: 분리 가능한 모든 부품은 식기 세척기로 청소할 수 있습니다. 분리 가능한 플라스틱 부품은 식기 세척기의 가장 위쪽 선반에 두십시오. 전열선으로부터 충분히 멀리 떨어져 있는지 확인하십시오.

5 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 11).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

과일과 야채의 영양소

과일/야채	비타민/미네랄	킬로줄(kJ)/칼로리	주스 추출 속도
사과	비타민 C	200그램 = 150 kJ(72칼로리)	빠른 속도
살구	식이 섬유 풍부, 칼륨 함유	30그램 = 85kJ(20칼로리)	낮은 속도

과일/야채	비타민/미네랄	킬로줄(kJ)/칼로리	주스 추출 속도
비트 뿌리	엽산, 식이섬유, 비타민 C 그리고 칼륨 함유량 높음	160그램 = 190kJ(45칼로리)	빠른 속도
블루베리	비타민 C	125그램 = 295kJ(70칼로리)	낮은 속도
싹양배추	비타민 C, B, B6, E, 엽산 및 식이 섬유	100그램 = 110kJ(26 칼로리)	낮은 속도
양배추	비타민 C, 엽산, 칼륨, B6 및 식이 섬유	100그램 = 110kJ(26 칼로리)	빠른 속도
당근	비타민 A, C, B6 및 식이 섬유	120그램 = 125kJ(30칼로리)	빠른 속도
셀러리	비타민C 및 칼륨	80그램 = 55kJ(7칼로리)	빠른 속도
오이	비타민 C	280그램 = 120kJ(29칼로리)	낮은 속도
펜넬	비타민 C 및 식이섬유	300그램 = 145kJ(35칼로리)	낮은 속도
포도	비타민 C, B6 및 칼륨	125그램 = 355kJ(85칼로리)	낮은 속도
키위	비타민C 및 칼륨	100그램 = 100kJ(40칼로리)	낮은 속도
메론	비타민 C, 엽산, 식이 섬유 및 비타민 A	200그램 = 210kJ(50칼로리)	낮은 속도
승도 복숭아	비타민 C, B3, 칼륨 및 식이 섬유	180그램 = 355kJ(85칼로리)	빠른 속도
복숭아	비타민 C, B3, 칼륨 및 식이 섬유	150그램 = 205kJ(49칼로리)	빠른 속도
배	식이 섬유	150그램 = 250kJ(60칼로리)	빠른 속도
파인애플	비타민 C	150그램 = 245kJ(59칼로리)	빠른 속도
나무딸기	비타민 C, 철분, 칼륨 및 마그네슘	125그램 = 130kJ(31칼로리)	낮은 속도
토마토	비타민 C, 식이 섬유, 비타민 E, 엽산 및 비타민 A	100 그램 = 90kJ(22칼로리)	낮은 속도

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	해결책
제품이 작동하지 않습니다.	본 제품은 안전 장치가 내장되어 있어, 부품이 제대로 장착되어 있지 않을 경우 작동하지 않습니다. 제품의 전원을 끄고 부품이 제대로 장착되어있는지 확인하십시오.
제품을 처음 사용할 때 모터에서 이상한 냄새가 납니다.	정상적인 현상입니다. 몇 번 정도 사용한 후에도 제품에서 이상한 냄새가 나면 너무 많은 재료를 넣었거나 오래 작동하지 않았는지 확인하십시오.
제품에서 소음, 이상한 냄새가 많이 나고 뜨거워서 만질 수 없거나 연기가 납니다.	제품의 전원을 끈 다음 플러그를 뽑으십시오. 가까운 필립스 서비스 센터나 판매점을 방문하십시오.
필터가 움직이지 않습니다.	제품의 전원을 끄고 재료 투입구와 필터를 세척한 다음, 적은 양을 갈아주십시오.
필터가 재료 투입구에 스치거나 작동 중일 때 진동이 심합니다.	제품의 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오. 필터가 주스받이에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오. 필터 하단에 있는 뼈대가 구동축에 제대로 끼워져야 합니다. 필터가 손상되지는 않았는지 확인하십시오. 찢어지거나 금이 가거나 회전 디스크가 느슨하면 제품이 제대로 작동하지 않습니다.

제조번호 부여기준: 필 립스 전자 제품의 제조번호 는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합 니다. 나머지 뒤의 두 자리 는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적 으로 구분합니다.
(예: 0512 → 2005년 12번째 주에 생 산
0504 → 2005년 4번째 주 에 생산)

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Pemerah jus anda yang baru mempunyai reka bentuk khas yang condong sedikit, yang menyendeng 5° ke sisi bukaan aliran keluar jus untuk memastikan pengeluaran jus yang maksimum.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A Penolak
- B Tiub suapan
- C Tudung
- D Penapis
- E Pengumpul jus
- F Bekas pulpa
- G Pengapit
- H Tombol kawalan
- I Aci pemacu
- J Unit motor
- K Tudung jag jus
- L Pemisah busa
- M Jag jus

Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, atau membilaskannya di bawah paip.

Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord utama atau komponen lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali biarkan perkakas beroperasi tanpa diawasi.
- Jika anda mengesan keretakan di dalam penapisnya atau penapisnya rosak dengan apa cara pun, jangan gunakan perkakas lagi dan hubungi pusat servis Philips yang terdekat.
- Jangan sekali-kali mencapai ke dalam tiub suapan dengan jari anda atau dengan sesuatu objek semasa perkakas sedang berjalan. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.
- Jangan sentuh pisau kecil di dasar penapis.Ia sangat tajam.

Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.

- Pastikan semua bahagian dipasang dengan betul sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Gunakan perkakas hanya apabila kedua-dua pengapit terkunci.
- Hanya buka kunci pengapit selepas anda telah mematikan perkakas dan penuras telah berhenti berputar.
- Jangan jalankan pemerah jus melebihi 40 saat setiap kali apabila memerah kandungan yang banyak dan biarkan sehingga sejuk secukupnya selepas itu. Tiada resipi dalam manual pengguna ini terdiri menggunakan kandungan yang banyak.
- Jangan keluarkan bekas pulpa apabila perkakas sedang berjalan.
- Cabutkan plag perkakas setiap kali selepas digunakan.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Bersedia untuk menggunakannya

1. **Basuh semua bahagian boleh cerai (lihat bab 'Membersihkan').**
2. **Pasangkan plag di soket dinding.**
3. **Masukkan pengumpul jus ke dalam perkakas (1). Letakkan bekas pulpa dengan mencondongkannya ke hadapan sedikit (2). Masukkan hujung atas bekas pulpa terlebih dahulu kemudian tolak masuk bahagian yang bawah (Gamb. 2).**

Untuk mengosongkan bekas pulpa semasa anda sedang memerah jus, matikan perkakas dan keluarkan bekas pulpa dengan berhati-hati.

Nota: Pasangkan semula bekas pulpa yang kosong sebelum anda meneruskan pemerahan.

4. **Pasang penuras ke dalam pengumpul jus (1) Pegang tudung di atas penuras dan turunkannya pada kedudukan (2). (Gamb. 3)**

Pastikan penuras dipasang dengan kukuh ke dalam aci pemacu ('klik').

Periksa turas setiap kali sebelum digunakan. Jika anda mengesan apa-apa retak atau kerosakan, jangan gunakan perkakas. Hubungi pusat servis Philips yang terdekat atau bawa perkakas ke wakil pengedar anda.

5. **Ketapkan kedua-dua pengapit pada penutup dan kuncinya pada kedudukannya ('klik') (1). Jajarkan alur dalam penolak dengan unjuran kecil pada bahagian dalam tiub suapan dan luncurkan penolak ke dalam tiub suapan (2) (Gamb. 2).**

Pastikan pengapit terkunci pada kedudukannya di kedua-dua sisi tudung.

6. **Letakkan jag jus di bawah muncung (Gamb. 4).**

Letakkan tudung di atas jag jus untuk mengelakkan percikan atau jika anda ingin menyimpan jus di dalam peti sejuk.

Menggunakan perkakas

Perkakas ini hanya berfungsi jika semua bahagian dipasangkan dengan betul dan tudungnya dikunci dengan betul pada tempatnya dengan pengapit.

1. **Basuh buah-buahan dan/atau sayuran dan potongkan kepada bahagian-bahagian yang dapat muat ke dalam tiub suapan. (Gamb. 5)**
2. **Pastikan jag jus sudah diletakkan di bawah muncung.**
3. **Putarkan tombol kawalan pada tetapan 1 (kelajuan rendah) atau 2 (kelajuan biasa) untuk menghidupkan perkakas. (Gamb. 6)**

- Kelajuan 1 sesuai khususnya untuk buah-buahan dan sayuran lembut seperti tembikai, anggur, tomato, timun dan raspberi.
- Kelajuan 2 sesuai untuk semua jenis buah-buahan dan sayuran.

4 Masukkan kepingan yang telah dipotong ke dalam tiub suapan dan tekan perlahan-lahan ke bawah ke arah penuras berputar dengan menggunakan penolak (Gamb. 7).

Jangan tekan penolak dengan terlalu kuat, kerana ini boleh menjejaskan mutu hasil akhir malah boleh juga menyebabkan turas terhenti.

Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau apa-apa objek ke dalam tiub suapan.

Selepas anda memproses semua ramuan dan aliran jus telah berhenti, matikan perkakas dan tunggu sehingga turas berhenti berputar.

5 Luncurkan pemisah busa ke dalam jag jus (1) dan letakkan tudung pada jag jus (2). Dengan cara ini, busa tertinggal di dalam jag apabila anda menuang keluar jus. (Gamb. 8)

Nota: Jika anda mahukan minuman dengan lapisan busa, jangan gunakan pemisah busa.

Petua

- Gunakan buah-buahan dan sayuran segar kerana kandungan jusnya yang lebih banyak. Nanas, akar manis, batang saderi, epal, timun, lobak merah, bayam, tembikai, tomato, delima, oren dan anggur sangat sesuai untuk diproses di dalam pemerah jus.
- Anda tidak perlu mengupas kulit buah yang nipis. Hanya kulit tebal, contohnya kulit buah oren, nanas dan ubi bit yang tidak dimasak perlu dikupas.
- Semasa memerah jus epal, ingat bahawa kepekatan jus epal bergantung pada jenis epal yang anda gunakan. Epal yang lebih berjus memberikan jus yang lebih cair. Pilih jenis epal yang menghasilkan jenis jus yang anda suka.
- Jus epal berubah warna menjadi perang dengan cepat. Anda boleh melambatkan proses ini dengan menambahkan beberapa titis jus lemon.
- Buah-buahan yang mengandungi kanji, seperti pisang, betik, avokado, pisang salai dan mangga tidak sesuai untuk diproses di dalam pemerah jus. Gunakan pemproses makanan, pengisar atau pengisar bar untuk memproses buah-buahan ini.
- Dedaun dan batang dedaun salad, contohnya, juga oleh diproses di dalam pemerah jus.
- Minum jus serta-merta selepas diperah. Jika ia didedahkan kepada udara untuk beberapa waktu, jus akan kehilangan rasa dan nilai pemakanannya.
- Untuk memerah isi padu jus yang maksimum, sentiasa tekan penolak ke bawah dengan perlahan-lahan.
- Pemerah jus tidak sesuai untuk memproses buah-buahan atau sayuran yang sangat keras dan/ atau yang berserat/berkanji seperti tebu.

Resepi

Sup Lobak kuda

Ramuan:
- 80g mentega
- 1 liter air rebusan sayur
- 50ml jus lobak kuda (anggaran. 1 ketul lobak)
- 250ml krim putar
- 125ml wain putih
- Jus lemon
- garam
- 3-4 sudu besar tepung gandum

1 Kupas lobak kuda dengan pisau.

2 Perah jus lobak kuda.

Nota: Perkakas ini boleh memproses 3kg lobak kuda dalam masa kira-kira 2 minit (tidak termasuk masa yang diperlukan untuk mengeluarkan isinya). Selepas anda memerah jus lobak kuda, matikan dan tanggalkan plag perkakas serta keluarkan isi buah dari bekas isi buah, tudung dan penapisnya selepas anda memproses 1kg. Setelah anda selesai memproses lobak kuda, matikan perkakas dan biarkannya ia menyejuk hingga ke suhu bilik.

3 Cairkan mentega dalam periuk.

4 Tumiskan tepung sebentar.

5 Masukkan air rebusan.

6 Masukkan pula jus lobak kuda.

7 Masukkan krim putar dan wain putih.

8 Masukkan jus lemon dan garam mengikut rasa.

Pembersihan

Jangan sekali-kali gunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti alkohol, petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

Perkakas lebih mudah dibersihkan sekiranya anda membersihkannya dengan segera selepas digunakan.

1 Matikan perkakas. Cabutkan plag dari soket dinding dan tunggu sehingga penuras berhenti berputar.

2 Tanggalkan bahagian yang kotor dari unit motor. Bukakan perkakas mengikut tertib yang berikut:
- Keluarkan bekas pulpa;
- Keluarkan penolak;
- Bukakan pengapit;
- Alihkan tudungnya

3 Tanggalkan pengumpul jus bersama-sama turas (Gamb. 9).

4 Bersihkan bahagian-bahagian ini menggunakan berus pembersih dengan air suam bercampur sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk, kemudian bilaskannya dengan air mengalir (Gamb. 10).

Nota: Semua bahagian yang boleh tanggal adalah selamat mesin pencuci pinggan mangkuk. Letakkan bahagian boleh tanggal yang plastik pada dulang atas dalam mesin pencuci pinggan mangkuk. Pastikan ia diletakkan jauh daripada elemen pemanasan.

5 Bersihkan unit motor dengan kain lembap.

Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 11).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Penjagaan pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan.

Fakta tentang buah-buahan dan sayuran

Buah/sayur	Vitamin/galian	Kilojoule/kiraan kalori	Kelajuan memerah jus
Epal	Vitamin C	200g=150kJ (72 kal)	tinggi
Aprikot	Kandungan serat pemakanan yang tinggi, mengandungi kalium	30g=85kJ (20 kal)	rendah
Akar manis	Sumber folat, serat pemakanan, vitamin C dan kalium yang baik	160g=190kJ (45 kal)	tinggi
Beri biru	Vitamin C	125g=295kJ (70 kal)	rendah
Kubis Brussels	Vitamin C, B, B6, E, folat dan serat pemakanan	100g=110kJ (26 kal)	rendah
Kubis	Vitamin C, folat, kalium, B6 dan serat pemakanan	100g=110kJ (26 kal)	tinggi
Lobak merah	Vitamin A, C, B6 dan serat pamakanan	120g=125kJ (30 kal)	tinggi
Saderi	Vitamin C dan kalium	80g=55kJ (7 kal)	tinggi
Timun	Vitamin C	280g=120kJ (29 kal)	rendah
Jintan hitam	Vitamin C dan serat pemakanan	300g=145kJ (35 kal)	rendah
Anggur	Vitamin C, B6 dan kalium	125g=355kJ (85 kal)	rendah
Kiwi	Vitamin C dan kalium	100g=100kJ (40 kal)	rendah
Tembikai	Vitamin C, folat, serat pemakanan dan vitamin A	200=210kJ (50 kal)	rendah
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium dan serat pemakanan	180g=355kJ (85 kal)	tinggi
Pic	Vitamin C, B3, kalium dan serat pemakanan	150g=205kJ (49 kal)	tinggi
Pir	Serat pemakanan	150g=250kJ (60 kal)	tinggi
Nanas	Vitamin C	150g=245kJ (59 kal)	tinggi

Buah/sayur	Vitamin/galian	Kilojoule/kiraan kalori	Kelajuan memerah jus
Raspberi	Vitamin C, besi, kalium dan magnesium	125g=130kJ (31 kal)	rendah
Tomato	Vitamin C, serat pemakanan, vitamin E, folat dan vitamin A	100g=90kJ (22 kal)	rendah

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah yang paling kerap berlaku yang mungkin anda hadapi dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikannya dengan maklumat di bawah, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Perkakas tidak berjalan	Perkakas dilengkapi dengan sistem keselamatan. Ia tidak akan berfungsi jika bahagian-bahagiannya tidak dipasang dengan betul. Periksa sama ada bahagian-bahagiannya telah dipasang dengan cara yang betul, tetapi matikan perkakas terlebih dahulu sebelum berbuat demikian.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan sewaktu perkakas digunakan pada beberapa kali yang pertama.	Ini bukan sesuatu yang luar biasa. Jika perkakas terus mengeluarkan bau busuk selepas beberapa kali, perika jumlah yang sedang anda proses dan masa pemprosesannya.
Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.	Matikan perkakas dan buka plag. Pergi ke Pusat Servis Philips yang terdekat atau wakil penjual anda untuk mendapatkan bantuan.
Turas tersumbat.	Matikan perkakas, bersihkan tiub suapan dan penuras, dan proses kuantiti yang lebih kecil.
Turas menyentuh tiub suapan atau bergetar dengan kuat semasa pemprosesan.	Matikan perkakas dan cabutkan plagnya. Periksa sama ada penuras diletakkan dengan betul pada pengumpul jus. Rusuk di dasar penuras sepatutnya muat dengan baik pada aci pemacu. Periksa sama ada penuras rosak. Retak, retak seni, cakera parut yang longgar atau apa-apa ketidaksempurnaan yang lain boleh menyebabkan kepincangan tugas.

บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome
เครื่องสกัดน้ำผลไม้รุ่นใหม่ที่ออกแบบตัวเครื่องให้มีลักษณะเอียงเล็กน้อยประมาณ 5° ทางด้านข้างของช่องที่น้ำผลไม้ไหลออก เพื่อการสกัดน้ำให้ได้มากที่สุด

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ที่ดัน
- B ช่องใส่
- C ฝาปิด
- D ฟิลเตอร์
- E โถรองน้ำผลไม้
- F โถแยกกากผลไม้
- G ที่หนีบล็อคปิดด้านข้าง
- H ปุ่มควบคุมการทำงาน
- I แกนหมุน
- J ชุดมอเตอร์
- K ฝาปิดเหยือกน้ำผลไม้
- L ที่แยกฟอง
- M เหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ

คำเตือน

- ควรตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้งาน
- ไม่ควรใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้นี้ เมื่อสายไฟ ปลั๊กไฟ หรือส่วนประกอบอื่นๆ เกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแลเป็นอันขาด
- หากตรวจพบว่าที่กรองแยกกากแตกหรือหากที่กรองชำรุดไม่ว่าจะอย่างไรก็ตาม ควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที จากนั้นส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์ที่อยู่ใกล้บ้าน
- ไม่ควรแหย่นิ้วมือหรือวัตถุใดๆ ลงในช่องใส่ผลไม้ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรใช้ที่ดันที่ให้มาเท่านั้น
- ไม่ควรสัมผัสใบมีดเล็กๆ ที่อยู่บนฐานของที่กรองแยกกาก เพราะมีความคมมาก

ข้อควรระวัง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ประกอบชิ้นส่วนทุกชิ้นเข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนทำการเปิดสวิตช์ใช้งาน
- เครื่องสกัดน้ำผลไม้จะทำงานต่อเมื่อที่หนีบทั้งสองข้างล็อคเรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- ปลดล็อคที่หนีบด้านข้างออกหลังจากปิดสวิตช์การทำงานและที่กรองแยกกากหยุดหมุนเรียบร้อยแล้ว
- ห้ามใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้นานเกิน 40 วินาทีต่อการใช้งานหนึ่งครั้ง ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนเริ่มใช้งานต่อ สูตรทำน้ำผลไม้ในคู่มือผู้ใช้นี้เป็นสูตรสำหรับสกัดน้ำผลไม้จำนวนน้อยเท่านั้น
- ไม่ควรถอดโถแยกกากผลไม้ออกขณะเครื่องกำลังทำงาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

1 ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่สามารถถอดออกได้ (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

2 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

3 วางโถรองน้ำผลไม้ลงในเครื่องสกัด (1) วางโถแยกกากผลไม้ โดยวางเอียงไปด้านหน้าเล็กน้อย (2) ขั้นแรกให้ใส่ด้านบนของโถแยกกากผลไม้เข้าไปก่อน จากนั้นกดลงฐานด้านล่าง (รูปที่ 2)

ในการนำกากออกจากโถแยกกากผลไม้ในขณะที่คุณสกัดน้ำจากผลไม้ ให้ปิดเครื่อง แล้วถอดโถแยกกากผลไม้ออกอย่างระมัดระวัง

หมายเหตุ: เมื่อนำกากออกจากภาชนะบรรจุกากแล้ว ให้ประกอบกลับเข้าไปใหม่ เพื่อการใช้งานครั้งต่อไป

4 ใส่ที่กรองแยกกากลงในโถเก็บน้ำผลไม้ (1) ปิดฝาลงบนที่กรองแยกกากเข้าที่ให้เรียบร้อย (2) (รูปที่ 3)

ตรวจดูให้แน่ใจว่าที่กรองแยกกากประกอบเข้ากับแกนหมุนเรียบร้อยแล้ว (เสียงดัง 'คลิ๊ก')

ควรตรวจสอบที่กรองแยกกากก่อนใช้งานอย่างสม่ำเสมอ หากพบชิ้นส่วนอุปกรณ์มีรอยแตกหรือชำรุด ห้ามใช้งานเครื่องคั้น และควรส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์หรือติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่อยู่ใกล้บ้าน

5 ประกอบที่หนีบทั้ง 2 ข้างเข้าหาฝาปิด เพื่อทำการล็อค (เสียงดัง 'คลิก') (1). ให้ร่องในที่ดันผลไม้ให้ตรงกับส่วนเล็กๆ ที่ยื่นออกมาที่ด้านในของช่องใส่ผลไม้ และเลื่อนที่ดันผลไม้ลงในช่องใส่ผลไม้ (2) (รูปที่ 2)

ตรวจดูให้แน่ใจว่าที่หนีบทั้ง 2 ข้างล็อคฝาปิดเรียบร้อยแล้ว

6 วางเหยือกน้ำผลไม้ใต้ปากพวยรินน้ำ (รูปที่ 4)

วางฝาปิดลงบนเหยือก เพื่อป้องกันการกระเด็นหรือเมื่อต้องการเก็บเข้าตู้เย็น

การใช้งาน

เครื่องจะทำงานก็ต่อเมื่อประกอบอุปกรณ์ทั้งหมดเข้าที่และล็อคฝาปิดด้วยที่หนีบด้านข้างเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

1 ล้างผลไม้และ/หรือผักต่างๆ จากนั้นหั่นเป็นชิ้นๆ เพื่อใส่ลงในช่องใส่ (รูปที่ 5)

2 ตรวจดูให้แน่ใจว่าวางเหยือกน้ำผลไม้ใต้ปากพวยรินน้ำเรียบร้อยแล้ว

3 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่เลข 1 (ความเร็วระดับต่ำ) หรือเลข 2 (ความเร็วระดับปกติ) เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 6)

- ความเร็วระดับ 1 เหมาะสำหรับผักและผลไม้ที่มีเนื้ออ่อน เช่น แตงโม, องุ่น, มะเขือเทศ, แตงกวา และราสเบอร์รี่ เป็นต้น
- ความเร็วระดับ 2 เหมาะสำหรับผักและผลไม้ทุกชนิด

4 ใส่ผลไม้ที่หั่นเรียบร้อยแล้วลงในช่องสำหรับใส่ผลไม้ จากนั้นใช้ที่ดันกดลงเบาๆ เพื่อให้ที่กรองหมุนคั้นน้ำได้ดียิ่งขึ้น (รูปที่ 7)

ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไป เพราะอาจคั้นน้ำผลไม้ได้ไม่ดีนักและอาจทำให้ที่กรองติดขัดได้

ไม่ควรแหย่นิ้วมือหรือวัตถุใดๆ ลงไปในช่องสำหรับใส่ผลไม้

เมื่อคั้นน้ำผลไม้เสร็จเรียบร้อย ควรปิดเครื่อง แล้วรอจนกว่าที่กรองแยกกากจะหยุดหมุน

5 ใส่แผ่นแยกฟองลงในเหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้ (1) และวางฝาปิดลงบนเหยือก (2) แผ่นแยกฟองจะอยู่ด้านหลังในเหยือกเมื่อคุณเทน้ำผลไม้ (รูปที่ 8)

หมายเหตุ: หากต้องการดื่มน้ำผลไม้แบบมีฟอง ไม่ควรใช้แผ่นแยกฟองขณะริน

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ควรใช้ผักและผลไม้สดที่มีปริมาณน้ำมาก เช่น สับปะรด, บีทรูท, ก้านเซอรารี่, แอปเปิ้ล, แตงกวา, แครอท, ผักขม, เมลอน, มะเขือเทศ, ทับทิม, ส้ม และองุ่น ผักและผลไม้เหล่านี้เหมาะสำหรับใช้กับเครื่องคั้น
- ไม่จำเป็นต้องลอกเปลือกที่บางอยู่แล้วออก ควรปอกเปลือกเฉพาะผัก-ผลไม้ที่มีเปลือกหนาเท่านั้น เช่น ส้ม สับปะรด และบีทรูทที่ยังไม่ผ่านการต้ม
- โปรดจำไว้ว่าน้ำแอปเปิ้ลที่สกัดจะเข้มข้นมากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับชนิดของผลแอปเปิ้ลนั้นๆ เช่น แอปเปิ้ลที่มีปริมาณน้ำมาก แอปเปิ้ลที่มีรสอ่อน คุณสามารถเลือกผลแอปเปิ้ลได้ตามต้องการ
- น้ำแอปเปิ้ลจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ถ้าต้องการชะลอการเปลี่ยนสีนี้ ให้เติมน้ำมะนาวลงไป 2-3 หยด

- ผลไม้ที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบ เช่น กล้วย มะละกอ อะโวคาโด มะเดื่อ และมะม่วง ไม่เหมาะนำมาคั้นน้ำด้วยเครื่องคั้นนี้ หากต้องการคั้นควรใช้เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์หรือเครื่องปั่นแทน
- สามารถคั้นได้ทั้งใบและก้าน เช่น ผักกาดหอม
- ควรดื่มน้ำที่สกัดเสร็จเรียบร้อยแล้วทันที เนื่องจากน้ำผลไม้ที่สกัดจะสูญเสียรสชาติและคุณค่าทางอาหารเมื่อปล่อยทิ้งไว้
- เพื่อสกัดน้ำผลไม้ให้ได้ปริมาณมาก ควรกดที่ดันลงอย่างช้าๆ
- เครื่องคั้นน้ำผลไม้ไม่เหมาะกับงานหนักและ/หรืออาหารที่มีเส้นใย/ผลไม้หรือผักจำพวกแป้ง เช่น ต้นอ้อย

สูตรเครื่องดื่ม

ซุปหัวไชเท้า

ส่วนผสม:
- เนย 80 กรัม
- น้ำซุป 1 ลิตร
- น้ำหัวไชเท้า 50 มล. (ประมาณ 1 หัว)
- วิปปิ้งครีม 250 มล.
- ไวน์ขาว 125 มล.
- น้ำมะนาว
- เกลือ
- แป้ง 3-4 ช้อนโต๊ะ

1 ปอกหัวไชเท้าด้วยมีด

2 สกัดน้ำหัวไชเท้า

หมายเหตุ: เครื่องนี้สามารถสกัดหัวไชเท้าปริมาณ 3 กก. ได้ในเวลาประมาณ 2 นาที (ไม่รวมเวลาที่ต้องนำกากออก) เมื่อคุณสกัดน้ำหัวไชเท้า หลังจากที่คุณสกัดหัวไชเท้าได้ปริมาณ 1 กก. ให้ปิดสวิตช์และถอดปลั๊ก แล้วนำกากออกจากภาชนะบรรจุกาก ฝาและตะแกรง จากนั้นเมื่อทำการสกัดน้ำหัวไชเท้าเสร็จสมบูรณ์ ให้ปิดสวิตช์เครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นเท่าอุณหภูมิห้อง

3 ละลายเนยในกะทะ

4 เติมแป้งเล็กน้อย

5 เติมน้ำซุป

6 เติมน้ำหัวไชเท้า

7 เติมวิปปิ้งครีมและไวน์ขาว

8 เติมน้ำมะนาวและเกลือเพื่อปรุงรส

การทำความสะอาด

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น แอลกอฮอล์ น้ำมัน หรืออะซีโทน ทำความสะอาดเครื่องเป็นอันขาด

ควรทำความสะอาดทันทีหลังเลิกใช้งาน เพื่อง่ายต่อการทำความสะอาดยิ่งขึ้น

1 ปิดเครื่อง ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนังแล้วรอจนกระทั่งที่กรองแยกกากหยุดหมุน

2 ถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่เลอะออกจากแท่นมอเตอร์ โดยทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้
- ถอดภาชนะบรรจุกากออก
- นำที่ดันออก
- เปิดที่หนีบล็อคปิดด้านข้างทั้ง 2 ข้าง
- เปิดฝาปิด

3 ถอดโถรองน้ำผลไม้พร้อมที่กรองแยกกากออกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 9)

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ด้วยแปรงสำหรับทำความสะอาดในน้ำอุ่นผสมน้ำยา จากนั้นล้างน้ำยาออกให้สะอาด (รูปที่ 10)

หมายเหตุ: ชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้ วางชิ้นส่วนพลาสติกที่ถอดแยกได้ไว้ด้านบนสุดของเครื่องล้างจาน ตรวจดูให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดไม่ได้วางอยู่ในบริเวณที่มีความร้อนสูง

5 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด เช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 11)

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ **www.philips.com** หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

ข้อมูลทางโภชนาการของผักและผลไม้

ผลไม้/ผัก	วิตามิน/เกลือแร่	หน่วยวัดพลังงานกิโลจูล/แคลอรี่	ระดับความเร็วที่ควรใช้
ผลแอปเปิ้ล	วิตามิน C	200 กรัม =150 kJ (72 cals)	ระดับสูง
ผลแอพริคอท	เส้นใยอาหารเต็มไปด้วยสารโปแตสเซียม	30 กรัม = 85kJ (20 cals)	ระดับต่ำ
บีทรูท	มีสารโฟเลทมาก, เส้นใยอาหาร, วิตามิน C และสารโปแตสเซียม	160 กรัม = 190kJ (45 cals)	ระดับสูง
บลูเบอร์รี่	วิตามิน C	125 กรัม = 295kJ (70 cals)	ระดับต่ำ
กะหล่ำปลีพันธุ์ Brussels	วิตามิน C, B, B6, E, สารโฟเลท และเส้นใยอาหาร	100 กรัม = 110kJ (26 cals)	ระดับต่ำ
กะหล่ำปลี	วิตามิน C, สารโฟเลท, โปแตสเซียม, วิตามิน B6 และเส้นใยอาหาร	100 กรัม = 110kJ (26 cals)	ระดับสูง
แครอท	วิตามิน A, C, B6 และเส้นใยอาหาร	120 กรัม = 125kJ (30 cals)	ระดับสูง
ต้นขึ้นฉ่าย	วิตามิน C และโปแตสเซียม	80 กรัม = 55kJ (7 cals)	ระดับสูง
แตงกวา	วิตามิน C	280 กรัม = 120kJ (29 cals)	ระดับต่ำ
ยี่หร่า	วิตามิน C และเส้นใยอาหาร	300 กรัม = 145kJ (35 cals)	ระดับต่ำ
องุ่น	วิตามิน C, B6 และโปแตสเซียม	125 กรัม = 355kJ (85 cals)	ระดับต่ำ
ผลกีวี่	วิตามิน C และโปแตสเซียม	100 กรัม = 100kJ (40 cals)	ระดับต่ำ
แตงเมล่อน	วิตามิน C, สารโฟเลท, เส้นใยอาหารและวิตามิน A	200 กรัม = 210kJ (50 cals)	ระดับต่ำ
ผลเนกทารีน	วิตามิน C, B3, โปแตสเซียม และเส้นใยอาหาร	180 กรัม = 355kJ (85 cals)	ระดับสูง
ลูกพีช	วิตามิน C, B3, โปแตสเซียม และเส้นใยอาหาร	150 กรัม =205kJ (49 cals)	ระดับสูง
ลูกแพร์	เส้นใยอาหาร	150 กรัม = 250kJ (60 cals)	ระดับสูง
สับปะรด	วิตามิน C	150 กรัม = 245kJ (59 cals)	ระดับสูง
ราสเบอร์รี่	วิตามิน C, ธาตุเหล็ก, โปแตสเซียม และแมกนีเซียม	125 กรัม = 130kJ (31 cals)	ระดับต่ำ
มะเขือเทศ	วิตามิน C, เส้นใยอาหาร, วิตามิน E, สารโฟเลท และวิตามิน A	100 กรัม = 90kJ (22 cals)	ระดับต่ำ

การแก้ปัญหา

ในหัวข้อนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวกับเตารีดซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้มาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ประกอบด้วยระบบความปลอดภัย ดังนั้นหากประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ไม่ถูกต้องเครื่องจะไม่ทำงาน ตรวจดูว่าประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ถูกต้องเรียบร้อยหรือไม่ อย่าลืมปิดเครื่องก่อนตรวจสอบ
มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก	นี่คืออาการที่ผิดปกติ หากยังมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากเครื่องอีกหลังจากใช้งานสองสามครั้ง ให้ตรวจสอบปริมาณที่คุณใช้สกัดและระยะเวลาที่ใช้
ตัวเครื่องมีเสียงดัง มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ตัวเครื่องร้อนมากเกินไป มีควันออกมาจากตัวเครื่อง ฯลฯ	ปิดเครื่อง และถอดปลั๊ก นำเครื่องไปยังศูนย์บริการลูกค้าฟิลิปส์ หรือร้านตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ที่ใกล้ที่สุด
ที่กรองแยกกากติดขัด	ปิดเครื่อง ทำความสะอาดช่องสำหรับใส่ผลไม้และที่กรองแยกกาก ควรใส่ผักผลไม้ในปริมาณน้อยๆ
ที่กรองแยกกากสัมผัสกับช่องใส่หรือสั่นมากเกินไปขณะใช้งาน	ปิดเครื่อง แล้วดึงปลั๊กไฟออก ตรวจดูว่าใส่ที่กรองแยกกากลงในโถรองน้ำผลไม้ถูกต้องหรือไม่ โดยแกนด้านล่างของที่กรองจะต้องอยู่ด้านบนของแกนหมุน ตรวจดูว่าที่กรองแยกกากได้รับความเสียหาย แตก เป็นรอยร้าว จานทำงานเสียงดัง หรืออื่นๆ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เครื่องไม่ทำงานได้

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome. Máy ép trái cây loại mới của bạn có kiểu dáng đặc biệt, hơi nghiêng 5° về phía bộ phận hứng nước ép chảy ra để đảm bảo lượng nước ép thu được tối đa.

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A Ống ép nguyên liệu
- B Ống tiếp nguyên liệu
- C Nắp
- D Bộ lọc
- E Ngăn hứng nước ép
- F Ngăn chứa bã xơ trái cây
- G Kẹp móc
- H Núm điều chỉnh
- I Trục truyền động
- J Bộ phận mô-tơ
- K Nắp ly đựng nước ép
- L Tấm ngăn bọt
- M Ly đựng nước ép

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng mô-tơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những thành phần khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không để máy hoạt động khi không có sự theo dỏi.
- Nếu bạn phát hiện thấy các vết nứt trên bộ học hoặc nếu bộ bị hư vì bất cứ lý do gì, không tiếp tục sử dụng thiết bị và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất của Philips.
- Không chạm tay vào ống tiếp nguyên liệu trong khi máy đang quay. Chỉ sử dụng ống ép nguyên liệu mục đích ép trái cây.
- Không chạm vào các lưỡi cắt nhỏ của dao cắt. Chúng rất sắc.

Chú ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không pahỉ của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Phải bảo đảm tất cả các bộ phận được lắp đặt đúng trước khi bật máy.
- Chỉ sử dụng thiết bị khi cả hai kẹp móc đã được khóa chặt.
- Chỉ mở khóa các kẹp móc sau khi bạn đã tắt máy và dao cắt đã ngưng xoay.

- Không vận hành máy ép trái cây này lâu hơn 40 giây cho mỗi lần ép ở mức tải nặng và để cho máy nguội đi sau đó. Không có công thức chế biến nào trong những hướng dẫn sử dụng dưới đây cho ép sinh tố ở mức tải nặng.
- Không tháo ngăn đựng vỏ và xơ trái cây ra trong khi thiết bị còn đang hoạt động.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Cách chuẩn bị sử dụng máy

1 **Rửa sạch tất cả các bộ phận có thể tháo rời (xem chương 'Làm sạch thiết bị').**

2 **Cắm dây điện vào ổ cắm.**

3 **Lắp ngăn hứng nước ép vào máy (1). Lắp ngăn đựng bã xơ trái cây bằng cách đặt nó hơi nghiêng tới trước (2). Trước tiên ấn phần trên cùng của ngăn đựng bã xơ trái cây xuống sau đó ấn phần đáy cho ăn khớp vào thân máy (Hình 2).**

Để làm sạch ngăn chứa bã xơ trái cây trong khi ép, tắt thiết bị và cẩn thận tháo ngăn chứa bã xơ trái cây ra.

Lưu ý: Lắp ngăn đựng vỏ và xơ trái cây vào máy lại trước khi bạn tiếp tục ép sinh tố.

4 **Lắp bộ lọc vào ngăn hứng nước ép (1). Giữ nắp máy bên trên bộ lọc và hạ xuống vào đúng vị trí (2). (Hình 3)**

Đảm bảo rằng bộ lọc được lắp đúng lên trục truyền động (nghe tiếng 'click').

Luôn kiểm tra bộ lọc trước khi sử dụng. Nếu bạn phát hiện ra bất cứ vết nứt hay hư hỏng gì, không sử dụng thiết bị và liên hệ trung tâm dịch vụ Philips gần nhất hay mang thiết bị đến đại lý bán hàng cho bạn.

5 **Gài hai kẹp móc vào nắp máy để khóa nắp lại (nghe tiếng 'click') (1). Canh cho vị trí đường rãnh trên ống ép nguyên liệu thẳng hàng với đường cạnh nhô lên trên ống tiếp nguyên liệu (2) (Hình 2).**

Đảm bảo rằng các kẹp móc được khóa đúng vị trí ở mỗi bên của nắp máy.

6 **Đặt ly đựng nước ép dưới vòi mà nước ép chảy ra (Hình 4).**

Đậy nắp ly đựng nước ép lại để tránh bị đổ ra ngoài hoặc nếu bạn muốn bảo quản nước ép trong tủ lạnh.

Cách sử dụng máy

Thiết bị chỉ hoạt động khi tất cả các bộ phận được lắp ráp đúng và nắp được khóa vào vị trí bằng các kẹp móc.

1 **Rửa sạch trái cây và hoặc rau quả và cắt chúng ra thành những miếng nhỏ để dễ cho vào ống tiếp nguyên liệu. (Hình 5)**

2 **Đảm bảo rằng ly đựng nước ép đã được đặt dưới vòi mà nước ép sẽ chảy ra.**

3 **Xoay núm điều chỉnh sang số 1 (tốc độ thấp) hay số 2 (tốc độ vừa) để bật máy. (Hình 6)**

- Tốc độ 1 đặc biệt thích hợp cho các loại trái cây mềm và rau quả như dưa hấu, nho, cà chua, dưa chuột và mâm xôi.
- Tốc độ 2 thích hợp cho hầu hết các loại trái cây và rau quả.

4 **Cho những miếng rau quả đã cắt sẵn vào ống tiếp nguyên liệu và nhẹ nhàng ấn chúng xuống bộ lọc đang xoay bằng cách dùng ống ép nguyên liệu (Hình 7).**

Không ép quá mạnh lên ống tiếp nguyên liệu vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của nước ép ra và nó có thể làm cho bộ lọc ngưng xoay.

Không cho ngón tay hay một vật gì vào trong ống tiếp nguyên liệu.

Sau khi đã chế biến tất cả các thành phần nguyên liệu và dòng nước ép ngưng chảy ra, tắt máy và chờ cho đến khi bộ lọc ngưng xoay.

5 Trượt tấm lọc bọt vào ly đựng nước ép (1) và đậy nắp ly đựng nước ép (2). Theo cách này, bọt sẽ ở lại trong ly khi đổ nước ép ra ngoài. (Hình 8)

Lưu ý: Không nên sử dụng tấm ngăn bọt nếu bạn muốn nước uống có một lớp bọt.

Mẹo

- Sử dụng trái cây và rau quả tươi bởi vì chúng có nhiều nước hơn. Dứa, củ cải đường, cần tây, táo, dưa chuột, cà rốt, rau bina, dưa, cà chua, lựu, cam và nho đặc biệt thích hợp để chế biến bằng máy ép trái cây này.
- Bạn không cần gọt những trái cây có vỏ mỏng. Chỉ cần gọt những vỏ dày như vỏ cam, thơm và củ cải đường tươi.
- Khi ép nước táo, hãy nhớ rằng độ đậm đặc của nước táo tùy thuộc vào loại táo được sử dụng. Táo có chứa nhiều nước hơn thì nước ép ra cũng loãng hơn. Nên chọn loại táo cho loại nước ép mà bạn thích.
- Nước táo sẽ bị sậm màu rất nhanh. Bạn có thể làm chậm tiến trình này bằng cách cho thêm vài giọt chanh.
- Các loại trái cây chứa tinh bột như chuối, đu đủ, lê, sung và xoài không thích hợp khi dùng máy ép trái cây. Sử dụng máy xay thực phẩm, máy xay sinh tố hoặc máy trộn để xay những loại trái cây này.
- Các loại lá rau quả, như rau diếp, cũng có thể được chế biến bằng máy ép trái cây này.
- Uống ngay sau khi ép. Nếu để ngoài không khí lâu, nước ép sẽ mất đi hương vị và bổ dưỡng.
- Để ép được nhiều nước nhất, luôn ấn ống ép nguyên liệu xuống từ từ.
- Máy ép trái cây này không thích hợp để chế biến các loại trái cây hay rau quả cứng và hoặc có nhiều chất bột/xơ như cây mía.

Công thức nấu ăn

Xúp cải ngựa

Nguyên liệu:
- 80g bơ
- 1 lít nước xuýt rau
- 50ml nước ép rau cải ngựa (khoảng 1 củ)
- 250ml kem đã đánh
- 125ml rượu vang trắng
- Nước ép chanh
- muối
- 3-4 thìa bột mì

1 Bóc vỏ cải ngựa bằng dao.

2 Ép cải ngựa.

Lưu ý: Thiết bị này có thể chế biến 3kg cải ngựa trong khoảng 2 phút (không kể thời gian cần thiết để gỡ vỏ và xơ). Khi ép cải ngựa, tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ điện và gỡ bỏ vỏ và xơ ra khỏi ngăn đựng vỏ và xơ, nắp và lưới lọc sau khi bạn chế biến 1kg cải ngựa. Khi chế biến xong, hãy tắt thiết bị và để thiết bị nguội xuống bằng với nhiệt độ phòng.

3 Làm tan bơ trong chảo.

4 Nhẹ nhàng áp chảo bột mì.

5 Thêm nước xuýt.

6 Thêm cải ngựa.

7 Thêm kem đã đánh và rượu vang trắng vào.

8 Thêm nước ép chanh và muối tùy theo khẩu vị.

Vệ sinh máy

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là cồn, xăng hoặc axêtôn để lau chùi thiết bị.

Dễ dàng lau chùi máy hơn nếu thực hiện ngay sau khi sử dụng.

1 Tắt thiết bị. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ cho đến khi dao cắt đã ngưng xoay.

2 Tháo các bộ phận bị bẩn ra khỏi bộ phận mô-tơ. Tháo thiết bị ra theo thứ tự sau:
- Tháo ngăn đựng vỏ và xơ trái cây ra;
- Tháo ống ép nguyên liệu ra;
- Mở các kẹp móc ra;
- Tháo nắp máy ra.

3 Tháo ngăn hứng nước ép cùng với bộ lọc ra (Hình 9).

4 Rửa sạch các bộ phận này bằng bàn chải làm sạch cấp kèm theo máy, rửa bằng nước ấm với một ít nước rửa chén, rồi rửa sạch lần nửa dưới vòi nước (Hình 10).

Lưu ý: Các bộ phận tháo rời được có thể dùng với máy rửa chén. Đặt các bộ phận có thể tháo rời bằng nhựa lên khay trên cùng của máy rửa chén. Đảm bảo rằng chúng được đặt cách xa bộ phận phát nhiệt.

5 Lau mô-tơ bằng vải ẩm.

Không được nhúng motor vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Môi trường

- Không vứt thiết bị này cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 11).

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại **www.philips.com** hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Giá trị dinh dưỡng của trái cây và rau quả

Trái cây/rau quả	Vitamin/khoáng chất	Lượng calorie/ kilojoule	Tốc độ ép sinh tố
Táo	Vitamin C	200g=150kJ (72 cals)	cao
Trái mơ	Hàm lượng xơ thực phẩm cao, có chứa khoáng chất kali	30g=85kJ (20 cals)	thấp

Trái cây/rau quả	Vitamin/khoáng chất	Lượng calorie/ kilojoule	Tốc độ ép sinh tố
Củ cải đường	Một nguồn dồi giàu folic axít, sơ thực phẩm, vitamin C và kali	160g=190kJ (45 cals)	cao
Trái việt quất	Vitamin C	125g=295kJ (70 cals)	thấp
Cải Bru-xen	Vitamin C, B, B6, E, folic axít và xơ thực phẩm	100g=110kJ (26 cals)	thấp
Cải bắp	Vitamin C, folic axít, kali, B6 và xơ thực phẩm	100g=110kJ (26 cals)	cao
Cà rốt	Vitamin A, C, B6 và xơ thực phẩm	120g=125kJ (30 cals)	cao
Cần tây	Vitamin C và kali	80g=55kJ (7 cals)	cao
Dưa chuột	Vitamin C	280g=120kJ (29 cals)	thấp
Thì là	Vitamin C và xơ thực phẩm	300g=145kJ (35 cals)	thấp
Nho	Vitamin C, B6 và kali	125g=355kJ (85 cals)	thấp
Trái kiwi	Vitamin C và kali	100g=100kJ (40 cals)	thấp
Dưa	Vitamin C, folic axít, xơ thực phẩm và vitamin A	200=210kJ (50 cals)	thấp
Trái xuân đào	Vitamin C, B3, kali và xơ thực phẩm	180g=355kJ (85 cals)	cao
Trái đào	Vitamin C, B3, kali và xơ thực phẩm	150g=205kJ (49 cals)	cao
Trái lê	Xơ thực phẩm	150g=250kJ (60 cals)	cao
Dứa	Vitamin C	150g=245kJ (59 cals)	cao
Trái mâm xôi	Vitamin C, chất sắt, kali và magiê	125g=130kJ (31 cals)	thấp
Cà chua	Vitamin C, xơ thực phẩm, vitamin E, folic axít và vitamin A	100g=90kJ (22 cals)	thấp

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Vấn đề	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Máy này được trang bị một hệ thống an toàn. Nó sẽ không hoạt động nếu các bộ phận của máy được lắp ráp không đúng. Kiểm tra xem các bộ phận có được lắp đúng không, nhưng bạn hãy tắt máy trước khi kiểm tra.
Bộ phận động cơ có mùi khét trong một vài lần sử dụng đầu tiên.	Hiện tượng này không phải là bất thường. Nếu thiết bị tiếp tục tạo ra mùi này sau vài lần, kiểm tra số lượng bạn chế biến và thời gian chế biến.
Máy gây nhiều tiếng ồn, toả mùi khó chịu, quá nóng, bốc khói, v.v...	Tắt máy và rút phích cắm điện ra. Liên hệ trung tâm dịch vụ Philips gần nhất hay đại lý Philips của bạn để được giúp đỡ.
Bộ lọc bị kẹt	Tắt máy, làm sạch ống tiếp nguyên liệu và dao cắt, rồi chế biến lại với một số lượng ít hơn.
Bộ lọc va chạm với ống tiếp nguyên liệu hay bị rung động mạnh khi chế biến.	Tắt máy và rút phích cắm điện ra. Kiểm tra xem dao cắt có được lắp đúng vào ngăn hứng nước ép không. Các đường răng ở đáy của bộ lọc phải ăn khớp vào trục truyền động. Kiểm tra xem bộ lọc có bị hư hỏng không. Các vết rạn nứt, đĩa rây bị lỏng hay bất cứ tình trạng bất thường nào khác cũng có thể gây ra trục trặc.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。
您的新果菜榨汁機有個稍微傾斜的特殊設計，能朝果汁流出口傾斜 5˚ ，以榨出最多的果汁。

一般說明 (圖 1)

- A 推進桿
- B 進料管
- C 蓋子
- D 濾網
- E 果汁收集器
- F 果渣槽容量
- G 夾鉗
- H 控制鈕
- I 驅動軸
- J 馬達座
- K 果汁壺蓋
- L 泡沫分離器
- M 果汁壺

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將馬達座浸入水中或其他液體中， 也不要在水龍頭下沖洗。

警示

- 插電之前請先確認該電器裝置上所標示的電壓，是否與本地所使用的電壓相符。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 如果您在濾網上發現任何刮痕或損傷，請停止使用果菜機，並馬上與最近的飛利浦服務中心連絡。
- 當果菜機在運轉時，請勿將手指或其他物品伸入進料管。此時僅可使用推進桿。
- 請勿觸碰濾網底部的小刀片，因為刀片非常銳利。

警告

- 本產品僅供家用。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請在開啟果菜機前，先確認所有零件皆已正確安裝。
- 使用果菜機前，必須將兩個扣夾鎖上。
- 請等待果菜機關閉且濾網停止旋轉之後，再鬆開扣夾。
- 當榨汁負荷量較大時，請不要連續操作榨汁機超過 40 秒。本使用說明書中所附食譜均不會造成負荷量過大。
- 果菜機在運轉時， 請勿移除果渣槽。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields，EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

使用前準備

1 清洗所有可拆卸的附件 (請參閱「清潔」一章)。

2 將插頭插入電源插座。

3 將果汁收集器放置在本產品上 (1) 然後將殘渣收集盒稍微前傾放入本產品中。(2) 請先將收集盒頂部插入，然後再將其底部推至定位。 (圖 2)

如果要在榨汁時清空殘渣收集盒， 請先關閉本產品電源， 然後小心卸下殘渣收集盒。

注意： 請在繼續榨果汁之前，重新裝上清空的果渣槽。

4 請將濾網放入果汁收集器中 (1) 將蓋子拉到濾網上方，然後向下放至定位 (2)。 (圖 3)

請確定將濾網穩固地裝入驅動軸中 (要聽到「喀搭聲」)。

使用前請隨時檢查濾網。如果發現有任何破裂或損壞，請停止使用本電器，並與最近的飛利浦服務中心聯繫，或將本電器送回經銷商處維修。

5 請讓兩個夾鉗夾住蓋子，並鎖定在正確位置 (要聽到「喀搭聲」) (1) 請將進料棒旁的溝槽對準進料管邊緣的小突緣，之後將進料棒滑入進料管 (2)。 (圖 2)

請確定蓋子兩側的夾鉗皆已鎖定於正確位置。

6 請將果汁壺放在壺嘴下方。 (圖 4)

請蓋上果汁壺蓋以免果汁噴濺，或便於將果汁放入冰箱保存。

使用此產品

僅在所有零件皆正確組裝，且蓋子已用扣夾鎖在正確位置時，本產品才能運作。

1 請清洗水果和/或蔬菜，然後將其切成可裝入進料管的大小。 (圖 5)

2 請確定已將果汁壺放在壺嘴下方。

3 將控制扭轉到設定 1 (低速) 或 2 (一般速度) ，啟動本產品。 (圖 6)

- 速度 1 特別適合軟質的蔬果，例如：西瓜、葡萄、蕃茄、黃瓜及覆盆子。
- 速度 2 適用於所有類型的蔬果。

4 請將事先切好的蔬果放入進料管，然後使用進料棒輕輕地將蔬果向下推入旋轉中的濾網。 (圖 7)

用進料棒推送蔬果時不要過度用力，這會影響榨汁的效果，甚至可能使濾網停止轉動。

請勿將手指或其他物品放入進料管中。

處理完所有蔬果，且果汁停止流出後，請將果菜機關閉，並等濾網停止轉動。

5 將泡沫分離器滑入果汁壺 (1)，然後蓋上果汁壺蓋 (2)。如此一來，您倒出果汁的時候，泡沫便會留在壺中。 (圖 8)

注意： 注意：如果您想保留果汁泡沫，請勿使用泡沫分離器。

提示

- 請使用新鮮的蔬果，因為新鮮蔬果含有較多的汁液。鳳梨、甜菜根、芹菜莖、蘋果、黃瓜、紅蘿蔔、菠菜、瓜類、蕃茄、石榴、柳橙和葡萄都特別適合以果菜機來處理。
- 您不需要事先去皮。只有較厚的皮，例如：柳橙及鳳梨，以及沒煮過的甜菜根才需要去皮。

- 在榨取蘋果汁時，請記得，蘋果汁的濃度取決於您使用的蘋果。 蘋果的汁液越豐富，果汁就越稀。請按照個人的果汁濃度喜好來選擇蘋果種類。
- 蘋果汁會很快的氧化成棕色。您可以在蘋果汁中加入幾滴檸檬汁，以便延緩它的氧化速度。
- 內含澱粉的水果，例如：香蕉、木瓜、鱷梨、無花果及芒果，均不適合使用果菜榨汁機處理。請改用食物調理機、果汁機或棒型攪拌器來處理這些水果。
- 葉菜類及葉梗類蔬菜 (例如：萵苣) 也可以用果菜機處理。
- 請在果汁榨出後立即飲用。果汁暴露在空氣中一段時間後， 會開始喪失口感及營養價值。
- 若想榨出最多的果汁，請務必慢慢壓下進料棒。
- 果菜機不適合處理非常堅硬和/或多纖維/含澱粉的水果或蔬菜，例如：甘蔗。

食譜

辣根湯

材料：

- 80 克牛油
- 1 公升蔬菜清湯
- 50 毫升辣根汁 (約 1 辣根的量)
- 250 毫升發泡奶油
- 125 毫升白酒
- 檸檬汁
- 鹽
- 3-4 大匙麵粉

1 用刀子將辣根去皮。

2 將辣根榨汁。

注意： 本產品可在約 2 分鐘內處理 3 公斤的辣根 (不包含清除果渣的時間)。 將辣根榨汁時，每處理 1 公斤，請關閉電源並拔下產品插頭，清除果渣槽、蓋子、濾網中的果渣。辣根處理完成後，請關閉產品電源，待其冷卻至室溫。

3 將牛油放入鍋中融化。

4 將麵粉稍作煎炒

5 倒入清湯。

6 倒入辣根汁。

7 倒入發泡奶油與白酒。

8 倒入適量檸檬汁與鹽調味。

清潔

切勿使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如酒精、汽油或丙酮) 清潔本產品。

如果您在使用後馬上清潔，您就可以很輕鬆地將果菜機清乾淨。

1 請關閉本產品電源，將插頭由插座拔出，然後等濾網停止旋轉。

2 請將髒掉的零件由馬達座上卸下。請以下述方式拆卸榨汁機：
- 取出果渣槽；
- 取出推進桿；
- 鬆開扣夾；
- 卸下蓋子。

3 將果汁收集器連同濾網一同卸下。 (圖 9)

4 在溫水中，以清潔刷搭配洗碗精來清洗這些零件，然後放到水龍頭底下沖洗乾淨。 (圖 10)

注意： 所有可拆卸的配件均可放入洗碗機清洗，並應放置在洗碗機上層。請確認這些配件遠離熱源放置。

5 請用濕布清潔馬達座。

請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 11)

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或連絡當地的飛利浦顧客服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

水果與蔬菜營養表

水果/蔬菜	維他命/礦物質	千焦耳/卡路里數	榨汁速度
蘋果	維他命 C	200 克 = 150 千焦耳 (72 卡)	高
杏桃	富含膳食纖維，含鉀	30 克 = 85 千焦耳 (20 卡)	低
甜菜根	是葉酸、膳食纖維、維他命 C 及鉀的良好來源	160克 = 190 千焦耳 (45 卡)	高
藍莓	維他命 C	125 克 = 295 千焦耳 (70 卡)	低
球芽甘藍	維他命 C、B、B6、E、葉酸及膳食纖維	100 克 = 110 千焦耳 (26 卡)	低
甘藍菜	維他命 C、葉酸、鉀、B6 及膳食纖維	100 克 = 110 千焦耳 (26 卡)	高
胡蘿蔔	維他命 A、C、B6，及膳食纖維	120克 = 125 千焦耳 (30 卡)	高
芹菜	維他命 C 及鉀	80 克 = 55 千焦耳 (7 卡)	高
黃瓜	維他命 C	280 克 = 120 千焦耳 (29 卡)	低
茴香	維他命 C 及膳食纖維	300 克 = 145 千焦耳 (35 卡)	低
葡萄	維他命 C、B6 及鉀	125 克 = 1355 千焦耳 (85 卡)	低
奇異果	維他命 C 及鉀	100 克 = 100 千焦耳 (40 卡)	低
瓜類	維他命 C、葉酸、膳食纖維，及維他命 A	200 克 = 210 千焦耳 (50 卡)	低
油桃	維他命 C、B3、鉀，及膳食纖維	180 克 = 355 千焦耳 (85 卡)	高
桃子	維他命 C、B3、鉀，及膳食纖維	150 克 =205 千焦耳 (49 卡)	高

水果/蔬菜	維他命/礦物質	千焦耳/卡路里數	榨汁速度
西洋梨	膳食纖維	150 克 = 250 千焦耳 (60 卡)	高
鳳梨	維他命 C	150 克 = 245 千焦耳 (59 卡)	高
覆盆子	維他命 C、鐵質、鉀及鎂	125 克 = 130 千焦耳 (31 卡)	低
蕃茄	維他命 C、膳食纖維、維他命 C、葉酸及維他命 A	100 克 = 90 千焦耳 (22 卡)	低

故障排除

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的顧客服務中心。

問題	解決方法
本產品無法運作。	本產品裝有安全系統。如果零件未正確組裝，裝置將無法運作。請檢查零件是否已正確組裝。但在檢查前，請先將本產品電源關閉。
在前幾次使用時，馬達座將會散發出異味。	這是正常現象。如果果菜機在幾分鐘後仍舊持續發出這種味道，請檢查處理的食材量及處理時間。
果菜機發出很大的噪音、發出難聞的味道、燙得無法碰觸、冒煙等。	請關閉 本產品電源並拔下插頭。接著將產品送往最近的飛利浦服務中心或經銷商尋求協助。
濾網塞住。	請關閉本產品電源，清潔進料管及濾網，然後減少處理的食材量。
濾網碰觸到進料管，或在處理時強烈震動。	請關閉本產品並拔下插頭。檢查是否將濾網正確地放入果汁收集器中。濾網下方的肋條應正確地安裝在驅動軸上。請檢查濾網有無受損。刮痕、裂紋、鬆脫的隔柵盤或其他異常狀態都可能會造成故障。

产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务，请登陆以下网站注册您的产品，www.philips.com/welcome。

新款榨汁机采用稍微倾斜的特殊设计，它向倒汁开口方向倾斜 5 度，能够将汁液尽量倒出。

一般说明 (图 1)

- A 推杆
- B 加料管
- C 盖子
- D 过滤器
- E 汁液收集器
- F 果渣储藏罐
- G 夹板
- H 控制钮
- I 驱动轴
- J 马达装置
- K 汁液杯盖
- L 泡沫分离装置
- M 果汁壶

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 不要将马达装置浸入水中，也不要在自来水龙头下冲洗。

警告

- 在将产品连接电源之前，请检查产品底部所标电压是否与当地电源电压相符。
- 如果插头、电源线或其它组件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其指定的维修部，或类似的专职人员来更换。
- 本产品不应由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 如果发现过滤器破裂或损坏，请不要再使用本产品，应与最近的飞利浦维修中心联系。
- 榨汁机运转时，切勿将手指或其它物体伸入加料管。只有推杆可伸入加料管。
- 请勿触碰过滤器底座中的小切割刀片。它们非常锋利。

注意

- 本产品仅限于家用。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 打开电源开关之前，必须先确认所有部件安装正确。
- 当两个夹板都锁住之后，榨汁机才能使用。
- 只有将电源关掉，并且过滤器已经停止运转之后，才能将夹板解锁。
- 榨汁负荷最大时,请不要操作果菜机超过 40 秒。并且，每次使用后应让其完全冷却。本用户手册中的制作方法中没有难榨食品。
- 榨汁机正在运行时，不要将果渣储藏罐拿走。
- 使用后务必拔下产品的插头。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

使用准备

1 清洗所有可分离部件（见“清洗”一章）。

2 将电源插头接入插座。

3 将汁液收集器放入榨汁机 (1)。放入果肉收集盒并稍微倾斜一点 (2)。先将果肉收集盒的顶部放入，然后将底部推到位。 (图 2)

要在榨汁过程中清空果肉收集盒，应关闭产品电源并小心地将果肉收集盒取出。

注意： 继续榨汁前，先将果肉收集盒重新放好。

4 将过滤器放入汁液收集器 (1)。手持盖子，从过滤器上向下放到位 (2)。 (图 3)

确保过滤器在驱动轴轴上卡好（听到喀嗒声）。

使用前，必须先检查过滤器。如果发现有裂缝或损坏，就不要再使用本产品，请与最近的飞利浦服务中心取得联系，或将产品交给经销商处理。

5 将两个夹板扣到盖上以将其锁定到位（听到咔嗒一声）(1)。将推杆上的凹槽与加料管内的凸缘对准，将推杆滑入加料管 (2)。 (图 2)

确保盖子两边的夹板都锁到位。

6 将汁液杯放在管口下。 (图 4)

为防止飞溅，或打算将汁液放入冰箱，可将汁液杯盖好盖子。

使用本产品

只有当所有部件均已正确组装并且盖子与夹板扣合到位时，榨汁机才能正常运行。

1 将水果和/或蔬菜洗净，切成能放入加料管的块。 (图 5)

2 确保汁液杯放在出口下。

3 将控制钮转动到设定 1（低速）或设定 2（常速）以打开产品电源。 (图 6)

- 速度 1 适用于软水果和蔬菜，如： 西瓜，葡萄，西红柿，黄瓜和树莓。
- 速度 2 适用于所有水果和蔬菜。

4 将切好的块从加料管送入，并用推杆柔和地向下压到旋转过滤器。 (图 7)

不要用太大的力量压推杆，因为这会影响压汁的质量，并可能使过滤器停转。

切勿将手指或其他物体伸入加料管。

加工完所有的物料，并不再有汁液流出时，将榨汁机断电，等待过滤器完全停止转动。

5 将泡沫分离装置滑入果汁杯 (1) 并将盖子放在果汁杯上 (2)。如此一来，在倒出果汁时，泡沫将保留在果汁杯底部。 (图 8)

注意： 如果想饮用带泡沫的汁液，就不要使用泡沫分离装置。

提示

- 应使用新鲜水果和蔬菜，因为新鲜水果和蔬菜含有更多的汁液。菠萝，甜菜，芹菜茎，苹果，黄瓜，胡萝卜，菠菜，各种瓜，西红柿，石榴，柑橘和葡萄特别适合用榨汁机榨汁。
- 没有必要将水果的嫩皮或薄皮去掉。只有厚皮需要事先去掉，例如：柑橘、菠萝和生甜菜。

- 榨苹果汁时，果汁的稀稠取决于苹果的品种。苹果含的果汁越多，榨出的果汁越稀。请根据您的喜好选择苹果的品种。
- 苹果汁会很快变黄，若要减缓变黄时间，可滴几滴柠檬汁。
- 含淀粉的水果，如香蕉，木瓜，鳄梨，无花果和芒果等，不适合用榨汁机榨汁。这些水果可用水果加工机，搅拌机或合面机加工。
- 叶菜类和叶菜的茎也能榨汁，如莴笋就可以用榨汁机榨汁。
- 榨汁后应立刻饮用。如果汁液在空气中暴露一段时间，就会变味并失去营养价值。
- 为了能榨出更多的汁，应慢慢地压下推杆。
- 榨汁机不适合榨特别硬的和/或多纤维的/富含淀粉的水果或蔬菜，如甘蔗。

食谱

辣根汤

物料：
- 80 克黄油
- 1 升蔬菜汤
- 50 毫升辣根汁（约 1 根）
- 250 毫升搅拌奶油
- 125 毫升白酒
- 柠檬汁
- 盐
- 3-4 汤匙面粉

1 用小刀将辣根去皮。

2 将辣根榨汁。

注意： 本产品可在约 2 分钟的时间里（不含去渣的时间）加工 3 千克的辣根。 将辣根榨汁时，每加工 1 千克，即应关闭产品电源并拔下插头，清除果渣储藏罐、盖子和滤网上的渣滓。完成辣根的加工后，关闭产品电源并让其冷却至室温。

3 将黄油融化在平底锅中。

4 轻度煎炒面粉。

5 加入蔬菜汤。

6 加入辣根汁。

7 加入搅拌奶油和白酒。

8 加入柠檬汁并加盐调味。

清洁

切勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如酒精、汽油或丙酮）来清洁产品。

如果使用后立即清洁产品，则更容易清洁。

1 将榨汁机断电。从插座上拔下插头，等待过滤器完全停止转动。

2 从电动机组件上拆下脏部件。按下列顺序拆卸榨汁机：
- 取下果肉收集盒；
- 取下推杆；
- 打开夹板；
- 取下盖子。

3 连同过滤器一起取下汁液收集器。 (图 9)

4 将清洁刷醮上加有少许清洁剂的温热水，用清洁刷清洁这些部件，然后在自来水下冲洗。 (图 10)

注意： 所有可拆卸的部件都可用洗碗机洗。将可拆卸塑料部件放在洗碗机的顶部托盘上。确保它们的摆放位置远离加热元件。

5 可用湿布擦电动机组件。

切勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。 (图 11)

保修与服务

如果您需要服务或信息，或如果您有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

水果和蔬菜的成分

水果/蔬菜	维生素/矿物质	大卡/卡	榨汁速度
苹果	维生素 C	200 克=150 千焦尔（72 卡）	高
杏	富含膳食纤维，含钾	30 克=85 千焦耳（20 卡）	低
甜菜	叶酸，膳食纤维，维生素 C 和钾的良好来源	160 克=190 千焦耳（45 卡）	高
蓝莓	维生素 C	125 克=295 千焦耳（70 卡）	低
抱子甘蓝	维生素C、B、B6、E、叶酸和膳食纤维	100 克=110 千焦耳（26 卡）	低
圆白菜	维生素 C，叶酸，钾，B6 和膳食纤维	100 克=110 千焦耳（26 卡）	高
胡萝卜	维生素 A、C、B6 和膳食纤维	120 克=125 千焦耳（30 卡）	高
芹菜	维生素 C 和钾	80 克=55 千焦耳（7 卡）	高
黄瓜	维生素 C	280 克=120 千焦耳（29 卡）	低
茴香	维生素 C 和膳食纤维	300 克=145 千焦耳（35 卡）	低
葡萄	维生素 C、B6 和钾	125 克=355 千焦耳（85 卡）	低
猕猴桃	维生素 C 和钾	100 克=100 千焦耳（40 卡）	低
甜瓜	维生素 C、叶酸、膳食纤维和维生素 A	200 克=210 千焦耳（50 卡）	低

水果/蔬菜	维生素/矿物质	大卡/卡	榨汁速度
油桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	180 克=355 千焦耳（85 卡）	高
桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	150 克=205 千焦耳（49 卡）	高
梨	膳食纤维	150 克=250 千焦耳（60 卡）	高
菠萝	维生素 C	150 克=245 千焦耳（59 卡）	高
树莓	维生素 C、铁、钾和镁	125 克=130 千焦耳（31 卡）	低
西红柿	维生素 C、膳食纤维、维生素 E、叶酸和维生素 A	100 克=90 千焦耳（22 卡）	低

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请与贵国（地区）的飞利浦客户服务中心联系。

问题	解决方法
产品不能工作。	产品配备了安全系统。如果部件没有组装妥当，则产品不会运转。请检查部件是否组装正确，但在此之前应先切断产品的电源。
最开始几次使用设备时，马达装置发出难闻的气味。	这并非异常现象。如果多次使用后，产品仍会发出此气味，则检查其加工量和加工时间。
榨汁机噪音很大，发出难闻的气味，烫得不能摸，冒烟等等。	请关闭产品并拔下电源。前往最近的飞利浦服务中心或经销商那里寻求帮助。
过滤器堵塞。	关掉榨汁机电源，清理加料管和过滤器，少加一点物料。
加工时，过滤器碰到加料管或强烈震动。	将榨汁机断电，拔下电源插头。检查过滤器在果汁收集器内是否安装正确。过滤器底的肋筋必须与驱动轴安装适当。检查过滤器是否损坏。破裂，裂纹，过滤栅松动或任何其它不正常都能引起故障。

مشکل	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	این دستگاه مجهز به یك سیستم ایمنی می باشد. هنگامی که قطعات بطرز صحیح سوار نشده باشند دستگاه کار نخواهد کرد. بررسی کنید که تمامی قطعات به روش صحیح سوار شده باشند، اما قبل از این کار دستگاه را خاموش کنید.
واحد موتور در دفعات اولیه استفاده از دستگاه بوی ناخوشایندی را ساطع می کند.	این کار غیر معمول نیست. اگر بعد از چند بار استفاده دستگاه باز هم این بو را تولید کرد، مقادیر موادی که آب آنها را می گیرید و زمان کار با دستگاه را بررسی کنید.
دستگاه سر و صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...	دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. به نزدیکترین مرکز خدمات Philips یا فروشگاه Philips برای راهنمایی و دریافت کمك مراجعه کنید.
فیلتر مسدود شده است.	دستگاه را خاموش کنید، لوله تغذیه و فیلتر را تمیز کنید و مقدار مواد مصرفی را کاهش دهید.
فیلتر با لوله تغذیه تماس پیدا می کند یا به شدت در حین کار می لرزد.	دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. بررسی کنید که فیلتر بطور صحیح در جمع کننده آب میوه قرار گرفته است. دنده های ته فیلتر باید بطور صحیح در محور گرداننده جا خورده باشند. بررس کنید که فیلتر آسیب ندیده باشد. ترك خوردگی، شکاف، دیسك رنده شل شده یا هر مورد دیگر می تواند باعث بروز عیب شود.

۴ با برس تمیز کننده این قطعات را در آب گرم و با استفاده از مقداری مایع شوینده تمیز کنید و آنها را زیر شیرآب تمیز کنید (شکل ۱۰).

توجه: همه قطعاتی که جدا می شوند را می توان در ماشین ظرف شویی شست. قطعات جدا شدنی پلاستیکی را در سینی بالای ماشین ظرف شویی قرار دهید. مطمئن شوید که آنها در فاصله ایی مناسب با المنت حرارتی قرار گرفته اند.

۵ واحد موتور را با یك پارچه نمدار تمیز كنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۱۱).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشكلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه كرده یا با مركز مراقبت از مشتری Philips در كشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید كرد). اگر در كشور شما مركز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه كنید.

اطلاعات مربوط به میوه و سبزیجات

میوه/سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن
سیب	ویتامین ث	۲۰۰ گرم= ۱۵۰ کیلوژول (۷۲ کالری)	زیاد
زرد آلو	مقدار بالای فیبر رژیمی، حاوی پتاسیم	۳۰ گرم= ۸۵ کیلو ژول (۲۰ کالری)	کم
چغندر	منبع خوب فولیت فیبر رژیمی، ویتامین ث و پتاسیم	۱۶۰گرم= ۱۹۰ کیلوژول (۴۵ کالری)	زیاد
بلو بری	ویتامین ث	۱۲۵ گرم= ۲۹۵ کیلو ژول (۷۰ کالری)	کم
کلم فرنگی	ویتامین ث، ب، ب۶، ایی، فولیت و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم= ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	کم
کلم	ویتامین ث، فولیت، پتاسیم، ب۶ و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم= ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	زیاد
هویج	ویتامین آ، ث، ب۶ و فیبر رژیمی	۱۲۰ گرم= ۱۲۵ کیلوژول (۳۰ کالری)	زیاد
کرفس	ویتامین ث و پتاسیم	۸۰ گرم= ۵۵ کیلوژول (۷ کالری)	زیاد
خیار	ویتامین ث	۲۸۰ گرم= ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	کم
رازیانه	ویتامین ث و فیبر رژیمی	۳۰۰ گرم= ۱۴۵ کیلوژول (۳۵ کالری)	کم
انگور	ویتامین ث، ب۶ و پتاسیم	۱۲۵ گرم= ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	کم
کیوی	ویتامین ث و پتاسیم	۱۰۰ گرم= ۱۰۰ کیلوژول (۴۰ کالری)	کم
خربزه	ویتامین ث، فولیت، فیبر رژیمی و ویتامین آ	۲۰۰ گرم= ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	کم
شلیل	ویتامین ث، ب۳، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۸۰ گرم= ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	زیاد
هلو	ویتامین ث، ب۳، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم= ۲۰۵ کیلوژول (۴۹ کالری)	زیاد
گلابی	فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم= ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	زیاد
آناناس	ویتامین ث	۱۵۰ گرم= ۲۴۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	زیاد
تمشك	ویتامین ث، آهن، پتاسیم و منیزیم	۱۲۵ گرم= ۱۳۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	کم
گوجه فرنگی	ویتامین ث، فیبر رژیمی، ویتامین ایی، فولیت و ویتامین آ	۱۰۰ گرم= ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری)	کم

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

- هنگامی که آب سیب می گیرید، بیاد داشته باشید که غلظت آب سیب به نوع سیبی که استفاده می کنید بستگی دارد. هر چه سیب آب دار تر باشد، آب میوه رقیقتر خواهد شد. نوعی از سیب را انتخاب کنید که آب میوه دلخواهتان را برایتان فراهم می کند.
- آب سیب بسرعت قهوه ای می شود. با چکاندن چند قطره آب لیمو این فرآیند را کندتر کنید.
- میوه جاتی که دارای نشاسته می باشند مانند موز، پاپایا، آواکادو، انجیر و مانگو برای آب میوه گیری مناسب نمی باشند. از یك دستگاه غذایی، مخلوط کن یا مخلوط کن میله ای برای فرآوری این نوع میوه جات استفاده کنید.
- سبزیجاتی مانند کاهو که ساق برگ یا ساقه دارند را نیز می توان با دستگاه آب میوه گیری فرآوری نمود.
- بعد از گرفتن آب میوه، سریعاً آب میوه را بنوشید. اگر آب میوه برای مدتی در معرض هوا قرار گیرد، آب میوه مزه و ارزش غذایی خود را از دست خواهد داد.
- برای گرفتن حداکثر مقدار آب میوه، همیشه فشار دهنده را به آرامی به طرف پائین فشار دهید.
- آب میوه گیری برای میوه جات و سبزیجاتی که بسیار سخت یا فیبری یا نشاسته ای باشند مانند نیشکر مناسب نمی باشد.

دستورالعمل پخت مواد

سوپ ترب

مواد:

- ۸۰ گرم کره
- ۱ لیتر آب سبزیجات
- ۵۰ میلی لیتر آب ترب (حدود ۱ ریشه)
- ۲۵۰ میلی لیتر خامه زده شده
- ۱۲۵ میلی لیتر شراب سفید
- آب لیمو
- نمك
- ۳ تا ۴ قاشق غذا خوری آرد

۱ پوست ترب را با کارد بکنید.

۲ آب ترب را بگیرید.

توجه: این دستگاه می تواند ۳ کیلوگرم هورس ردیش را در حدود ۲ دقیقه آماده نماید (بدون زمان مورد نیاز برای گرفتن پوست آن). هنگامی که آب هورس ردیش را می گیرید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید و تفاله ها را بعد از آماده کردن ۱/۲ کیلوگرم از محفظه تفاله، در و صافی بیرون بیاورید.
هنگامی که عملیات به پایان رسید ، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید تا به اندازه دمای اتاق خنك شود.

۳ کره را در ماهیتابه آب کنید.

۴ آرد را کمی تفت دهید.

۵ آب سبزیجات را اضافه کنید.

۶ آب ترب را اضافه کنید.

۷ خامه زده شده و شراب سفید را اضافه کنید.

۸ آب لیمو و نمك را برای طعم دادن اضافه کنید.

تمیز کردن

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاك کننده ساینده یا مایعات قوی مانند الکل، بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

تمیز کردن دستگاه بلافاصله بعد از استفاده از آن ساده تر می باشد.

۱ دستگاه را خاموش کنید. دوشاخه را از پریز جدا کنید و صبر کنید تا چرخش فیلتر کاملاً متوقف شود.

۲ قطعات کثیف را از واحد موتور جدا کنید. دستگاه را به ترتیب زیر باز کنید:
- محفظه تفاله را جدا کنید؛
- فشار دهنده را خارج کنید؛
- بستها را باز کنید؛
- درب را باز کنید.

۳ جمع کننده آب میوه را همراه با فیلتر بیرون بیاورید (شکل ۹).

- زمانی که دستگاه کار می کند محفظه تفاله را جدا نکنید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ تمامی قطعاتی که جدا می شوند را بشوئید (به فصل "تميز كردن مراجعه كنيد").

۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۳ جمع کننده آب میوه را در دستگاه قرار دهید (۱) محفظه تفاله را با اندکی خم کردن به جلو در دستگاه قرار دهید (۲). اول بخش بالای محفظه تفاله دستگاه را جا بزنید و سپس قسمت پائین را جا بزنید (شکل ۲).

برای خالی کردن محفظه تفاله در هنگام گرفتن آب میوه، دستگاه را خاموش کرده و با دقت محفظه تفاله را جدا کنید.

توجه: قبل ازشروع دوباره گرفتن آب میوه محفظه خالی شده تفاله را در جای خود قرار دهید.

۴ فیلتر را در جمع کننده آب میوه قرار دهید (۱). در را روی فیلتر قرار داده و آن را در محل خود پایین بیاورید (۲). (شکل ۳)

مطمئن شوید که فیلتر محکم روی محور گرداننده جا خورده است ("صدای كليك").

قبل از استفاده همیشه فیلتر را بازبینی کنید. در صورتی که به هر گونه ترك خوردگی یا خرابی برخورد کردید، از دستگاه استفاده نکنید و با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس بگیرید یا دستگاه را نزد فروشنده ببرید.

۵ دو عدد بست موجود را روی در چفت کنید و در را ببندید ("كليك") (۱). فشار دهنده را با میزان کردن شیار در برآمدگی کوچکی که در داخل لوله تغذیه وجود دارد در لوله تغذیه قرار دهید و فشار دهنده را در لوله تغذیه وارد کنید (۲) (شکل ۲).

مطمئن شوید که بستها در محل خود در هر دو طرف دستگاه قفل شده اند.

۶ پارچ آب میوه را زیر لوله قرار دهید (شکل ۴).

برای جلوگیری از پاشیده شدن آب میوه یا ذخیره آن در یخچال درب را روی پارچ قرار دهید.

استفاده از دستگاه

دستگاه فقط در حالتی کارخواهد کرد که تمامی قطعات صحیح سوار شده باشند و در دستگاه بطور صحیح بوسیله بستها چفت شده باشد.

۱ میوه یا سبزیجات را بشوئید و آنها را به اندازه ایی خرد کنید که در لوله تغذیه جا بگیرند. (شکل ۵)

۲ مطمئن شوید که پارچ آب میوه زیر لوله دستگاه قرار داده شده است.

۳ دکمه کنترل را روی حالت ۱ (سرعت کم) یا ۲ (سرعت عادی) قرار دهید تا دستگاه را روشن کنید. (شکل ۶)

- سرعت ۱ مخصوص میوه های نرم و سبزیجات مانند هندوانه، انگور، گوجه فرنگی، خیار و توت می باشد.
- سرعت ۲ برای همه نوع میوه و سبزیجات مناسب می باشد.

۴ قطعات از پیش بریده شده را در لوله تغذیه قرار دهید و به نرمی آنها را بطرف فیلتر با استفاده از فشار دهنده به پائین فشار داده دهید (شکل ۷).

فشار بیش از حد روی فشار دهنده وارد نکنید چون این کار روی نتیجه نهایی تاثیر می گذارد و ممکن است باعث متوقف شدن فیلتر شود.

هرگز انگشتان یا شیئی را در لوله تغذیه وارد نکنید.

بعد از اینکه تمامی مواد فرآوری شد و جریان آب میوه ومتوقف گردید دستگاه را خاموش کنید و تا متوقف شدن فیلتر صبر کنید.

۵ جدا کننده کف را در پارچ آب میوه جا بزنید (۱) و در را روی پارچ آب میوه قرار دهید (۲). به این روش کف هنگام ریختن آب میوه در پارچ باقی خواهد ماند. (شکل ۸)

توجه: اگر می خواهید آب میوه شما دارای لایه ای از کف باشد، از جدا کننده کف استفاده نکنید!

نکات

- از میوه و سبزی تازه استفاده کنید چون دارای آب بیشتری می باشند. آناناس، چغندر، ساقه کرفس، سیب، خیار، هویج، اسفناج، خربزه، گوجه، انار، پرتغال و انگور برای آب گرفتن در دستگاه بسیار مناسب می باشند.
- لزومی ندارد که پوستهای نازك را جدا کنید. فقط پوستهای ضخیم مانند پرتغال، آناناس، چغندر پخته نشده را باید جدا کرد.

مقدمه

بخاطر این خرید به شما تبریك می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

آب میوه گیری جدید شما دارای طراحی ویژه و قدری خمیده است و این خمیدگی به میزان ۵ درجه به سمت محل خروج جریان آب میوه است تا باعث حداکثر مقدار خروجی آب میوه گردد.

شرح کلی (شکل ۱)

- A فشار دهنده
- B لوله تغذیه
- C در
- D فیلتر
- E جمع کننده تفاله
- F محفظه تفاله
- G بست
- H دکمه کنترل
- I محور گرداننده
- J واحد موتور
- K در پارچ آب میوه
- L جدا کننده کف
- M پارچ آب میوه

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

خطر

- محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- اگر در فیلتر ترك مشاهده نمودید یا اگر فیلتر به نحوی صدمه دیده است، از دستگاه دیگر استفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس بگیرید.
- هرگز انگشتان خود یا شیئی را در زمانی که دستگاه کار می کند در لوله تغذیه وارد نکنید.
- فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.
- از لمس کردن تیغه های کوچك برش واقع در انتهای فیلتر خودداری کنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که تمامی قطعات درست نصب شده اند.
- از دستگاه فقط در زمانی که هر دو بست چفت شده اند استفاده کنید.
- بستها را فقط بعد از خاموش کردن دستگاه و متوقف شدن چرخش فیلتر باز کنید.
- هنگامی که مقادیر زیادی را در آب میوه گیری قرار می دهید، با دستگاه بیشتر از ۴۰ ثانیه کار نکنید و بگذارید دستگاه بعد از این مدت به اندازه کافی خنك شود. هیچکدام از دستورهای موجود در دستورالعملهای نحوه استفاده از دستگاه، آب میوه گیری سنگین بشمار نمی آیند.

الفاكهة/الخضروات	الفيتامينات/المعادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصارة
الخوخ	فيتامين ج و ب٣ و البوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٠٥ كيلوجول (٤٩ سعر حراري)	عالية
الكمثرى	ألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٥٠ كيلوجول (٦٠ سعر حراري)	عالية
الأناناس	فيتامين ج	١٥٠ جرام = ٢٤٥ كيلوجول (٥٩ سعر حراري)	عالية
التوت	فيتامين ج و حديد و البوتاسيوم و المغنيسيوم	١٢٥ جرام = ١٣٠ كيلوجول (٣١ سعر حراري)	منخفضة
الطماطم	فيتامين ج و ألياف الحمية الغذائية و فيتامين ه و فيتامين أ	١٠٠ جرام = ٩٠ كيلوجول (٢٢ سعر حراري)	منخفضة

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل.	هذا الجهاز مزود بنظام أمان. فلن يعمل إلا في حالة تركيب الأجزاء بالشكل الصحيح. تأكدي من تركيب القطع بشكل صحيح ولكن عليك أن توقفي تشغيل الجهاز قبل البدء في ذلك.
تنبعث رائحة كريهة من وحدة الموتور في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.	يُعد ذلك أمرًا طبيعيًا. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الرائحة بعد عدة مرات قليلة، تحققي من كميات المواد التي تقومين بتحضيرها وأوقات التحضير.
يُصدر الجهاز ضجيجًا مزعجًا وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان...الخ.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. توجهي إلى أقرب مركز خدمة Philips أو إلى الموزع لطلب المساعدة.
يوجد ما يعيق دوران المصفاة.	أوقفي تشغيل الجهاز ثم نظفي أنبوب التغذية و المصفاة و قومي بعصر كمية أقل.
تلامس المصفاة أنبوب التغذية أو أنها تهتز بشدة أثناء التشغيل.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن الكهرباء. تأكدي من تركيب المصفاة بشكل ملائم في مجمع العصير. يجب تركيب الأضلاع الموجودة في قاع المصفاة بالشكل الملائم على عمود التدوير. تأكدي من عدم تلف المصفاة. حيث أن وجود أي كسور أو تشققات أو عدم إحكام ربط القرص المحزوز أو أي أوضاع غير صحيحة أخرى قد تؤدي إلى قصور الأداء.

٣ قومي بفك مجمع العصير والمصفاة معًا (شكل ٩).

٤ نظفي هذه الأجزاء باستخدام فرشاة تنظيف في الماء الفاتر مع استخدام القليل من سائل التنظيف ثم اشطفيها تحت الصنبور (شكل ١٠).

ملاحظة: جميع القطع القابلة للفك يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق. ضعي القطع البلاستيك القابلة للفك على الصينية العلوية في غسالة الأطباق. تأكدي من وضعها بعيدًا عن عنصر الحرارة بما فيه الكفاية.

٥ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١١).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

حقائق عن الفاكهة و الخضراوات

الفاكهة/الخضروات	الفيتامينات/المعادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصارة
التفاح	فيتامين ج	٢٠٠ جرام = ١٥٠ كيلوجول (٧٢ سعر حراري)	عالية
المشمش	غني بألياف الحمية الغذائية ويحتوي على البوتاسيوم	٣٠ جرام = ٨٥ كيلوجول (٢٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمندر	مصدر جيد لحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين ج والبوتاسيوم.	١٦٠ جرام=١٩٠ كيلوجول (٤٥ سعر حراري)	عالية
التوت	فيتامين ج	١٢٥ جرام = ٢٩٥ كيلوجول (٧٠ سعر حراري)	منخفضة
الكرنب المسوق	فيتامين ج و ب و ب ٦ و ه وحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	منخفضة
الكرنب	فيتامين ج و البوتاسيوم و ب٦ وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية
الجزر	فيتامين أ و ج و ب٦ و ألياف الحمية الغذائية	١٢٠ جرام = ١٢٥ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية
كرفس	فيتامين ج و البوتاسيوم	٨٠ جرام = ٥٥ كيلوجول (٧ سعر حراري)	عالية
الخيار	فيتامين ج	٢٨٠ جرام = ١٢٠ كيلوجول (٢٩ سعر حراري)	منخفضة
الشمار	فيتامين ج و ألياف الحمية الغذائية	٣٠٠ جرام = ١٤٥ كيلوجول (٣٥ سعر حراري)	منخفضة
العنب	فيتامين ج و ب ٦ و البوتاسيوم	١٢٥ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	منخفضة
الكيوي	فيتامين ج و البوتاسيوم	١٠٠ جرام = ١٠٠ كيلوجول (٤٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمام	فيتامين ج وحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين أ	٢٠٠ جرام = ٢١٠ كيلوجول (٥٠ سعر حراري)	منخفضة
الدراق	فيتامين ج و ب٣ و البوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٨٠ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	عالية

- لن تحتاجين إلى تقشير الفاكهة أو الخضراوات. ستحتاجين فقط لإزالة القشور السميكة مثل قشور الموالح والأناناس وقشور جذور البنجر النيئة.
- عند تحضير عصير التفاح، تذكري أن قوام عصير التفاح يتوقف على نوع ثمار التفاح التي تستخدمينها. كلما كانت ثمرة التفاح تحتوي على كمية عصير أكبر، كلما كان قوام العصير أكثر تماسكًا. اختاري نوع التفاح الذي ينتج عنه نوع العصير المفضل بالنسبة لك.
- يتحول عصير التفاح إلى اللون البني بسرعة كبيرة جدًا. لكن يمكنك الإبطاء من هذه العملية بإضافة بعض قطرات عصير الليمون.
- الجهاز غير مناسب للاستخدام مع ثمار الفاكهة النشوية مثل ثمار الموز والبابايا والأفوكادو والتين والمانجو. استخدمي جهاز معالجة الطعام أو الخلاط أو الخلاط القضبي لتحضير هذه الفاكهة.
- يمكن أيضا استخدام هذه العصارة في عصر الخضروات ذات العروق و الأوراق مثل الخس.
- تناولي العصير بعد تحضيره على الفور. حيث يفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية في حالة تعرضه للهواء لبعض الوقت.
- احرصي دائمًا على الضغط على الضاغطة إلى أسفل برفق للحصول أكبر قدر من العصير.
- العصارة غير مناسبة لعصر الفواكه و الخضروات الجامدة و المليئة بالألياف و النشا مثل قصب السكر.

الوصفات

شربة الفجل الحار

المكونات:

- ٨٠ جرام زبدة
- ١ لتر مرقة خضار
- ٥٠ مللي عصير فجل حار (جذر واحد تقريبا)
- ٢٥٠ مللي كريمة مخفوقة
- ١٢٥ مللي نبيذ أبيض
- عصير ليمون
- ملح
- ٣ إلى ٤ ملعقة صغيرة دقيق

١ قشري الفجل الحار باستخدام سكين.

٢ أعصري الفجل الحار.

ملاحظة: يمكن لهذا الجهاز تحضير ٣ كجم من الفجل الحار في دقيقتين تقريبا (لا يشمل ذلك الوقت المطلوب لإزالة اللب). عند عصر الفجل الحار، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة اللب من وعاء اللب والغطاء والمصفاة بعد تحضير ١ كجم. وبعد الانتهاء من تحضير الفجل الحار، أوقفي تشغيل الجهاز واتركيه حتى يبرد على درجة حرارة الغرفة.

٣ قومي بإذابة الزبدة في مقلاة.

٤ حمري الدقيق قليلاً.

٥ أضيفي المرقة.

٦ أضيفي عصير الفجل الحار.

٧ أضيفي الكريمة المخفوقة والنبيذ الأبيض.

٨ أضيفي عصير الليمون والملح لإعطاء نكهة.

التنظيف

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

يسهل تنظيف الجهاز إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

١ أوقفي تشغيل الجهاز. انزعي القابس من مقبس الحائط وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٢ فكي القطع المتسخة من وحدة الموتور. فكي الجهاز بالترتيب التالي:

- فكي وعاء اللب.
- انزعي الضاغطة.
- افتحي المشابك.
- انزعي الغطاء.

- لا تفكي وعاء اللب أثناء تشغيل الجهاز.
- احرصي دومًا على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

التجهيز للاستخدام

١ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك (انظري على فصل "التنظيف").

٢ ضعي قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

٣ ضعي مجمع العصير في الجهاز (١). ركبي وعاء اللب عن طريق إمالته إلى الأمام قليلاً (٢). أدخلي الطرف العلوي من وعاء اللب أولاً ثم ثبتي الطرف السفلي في مكانه المخصص (شكل ٢).

لتفريغ وعاء اللب أثناء تحضير العصير، أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بفك وعاء اللب بحرص.

ملاحظة: **أعدي تركيب وعاء اللب الفارغ قبل مواصلة عملية العصر.**

٤ ركبي الفلتر في وعاء الخلاط (١). ثبتي الغطاء على المصفاة وأخفضيه للتركيب في مكانه المخصص (٢). (شكل ٣).

تأكدي من تركيب المصفاة بالشكل الصحيح فوق عمود التدوير ("نقرة").

احرصي دوما على فحص المصفاة قبل الاستعمال. إذا وجدت أي شقوق أو تلف، لا تستعملي الجهاز واتصلي بأقرب مركز خدمة تابع لشركة Philips أو بالموزع.

٥ ثبتي المشبكين على الغطاء لتثبيته ("نقرة") (١). قومي بمحاذاة الفتحات الطولية الموجودة في الضاغطة مع النتوء الصغير الموجود في الجزء الداخلي من أنبوب التغذية وأدخلي الضاغطة في أنبوب التغذية (٢) (شكل ٢).

تأكدي من إحكام قفل المشبكين على كلا جانبي الغطاء.

٦ ضعي وعاء العصير تحت فتحة الصب (شكل ٤).

ضعي الغطاء على وعاء العصير لتجنب انسكاب العصير أو لتخزينه في الثلاجة.

استخدام الجهاز

يعمل الجهاز فقط مع تركيب كل الأجزاء بالشكل الملائم وإحكام غلق الغطاء باستخدام المشابك.

١ اغسلي الفاكهة و/ أو الخضراوات ثم قطعيها إلى قطع صغير ملائمة لأنبوب التغذية. (شكل ٥).

٢ تأكدي من وضع وعاء العصير أسفل فتحة الصب.

٣ شغلي الجهاز عن طريق ضبط مفتاح التحكم على الإعداد ١ (السرعة المنخفضة) أو ٢ (السرعة العادية). (شكل ٦).

- إعداد السرعة (١) ملائم بشكل مثالي للفاكهة والخضراوات اللينة مثل البطيخ والعنب والطماطم والخيار والتوت.
- إعداد السرعة (٢) ملائم لجميع أنواع الفاكهة والخضراوات.

٤ ضعي القطع مسبقة التقطيع في أنبوب التغذية واضغطي عليها برفق إلى أسفل في المصفاة الدوارة باستخدام الضاغطة (شكل ٧).

لا تضغطي كثيرًا على الضاغطة لأن ذلك يؤثر على النتيجة النهائية للعصير وقد يتسبب في توقف المصفاة عن الدوران أحيانًا.

لا تقدمي أبدًا على إدخال إصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية.

بعد إتمام عصر جميع المحتويات وتوقف العصير عن التدفق، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٥ أدخلي فرازة الرغاوي في وعاء العصيرة (١) وركبي الغطاء على وعاء العصير (٢). وبهذه الطريقة تبقى الرغاوي معزولة في الوعاء عندما تقومين بصب العصير. (شكل ٨).

ملاحظة: **إذا كنت ترغبين في وجود طبقة رغوية في مشروبك، لا تستخدمي فرازة الرغاوي!**

نصائح

- استخدمي الفاكهة والخضراوات الطازجة لأنها تحتوي على كميات اكبر من العصير. يكون استخدام هذه العصارة مثاليًا على وجه الخصوص مع أصناف مثل الأناناس وجذور البنجر وأعواد الكرفس والتفاح والخيار والجزر والسبانخ والشمام والطماطم والفراولة والبرتقال والعنب.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

تتميز عصارتك الجديدة بالتصميم الفريد الذي ينحدر بانسيابية بمقدار ٥ درجات نحو الجانب الذي توجد به فتحة تدفق العصير، وذلك لضمان حصولك على أكبر كمية ممكنة من العصير.

الوصف العام (شكل ١)

- A الضاغطة
- B أنبوب إدخال المأكولات
- C الغطاء
- D المصفاة
- E مجمع العصير
- F وعاء اللب
- G المشابك
- H مقبض التحكم
- I عمود التدوير
- J وحدة الموتور
- K غطاء وعاء العصير
- L فرازة الرغاوي
- M وعاء العصير

هام

يرجى قراء دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

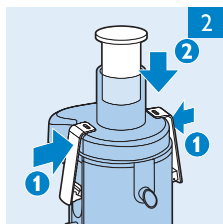
- لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفيها تحت ماء الصنبور الجاري.

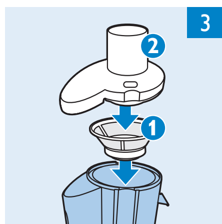
تحذير

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية المشار إليه على قاعدة الجهاز لمستوى فولتية التيار الكهربي المحلي في بلدك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- إذا اكتشفت أي تشققات في المصفاة أو في حالة تعرض المصفاة للتلف بأي شكل من الأشكال، لا تستخدمي الجهاز بعد ذلك واتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips.
- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- فقط استخدمي الضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمسي الشفرات القاطعة الصغيرة الموجودة في قاع المصفاة. فهي حادة للغاية.

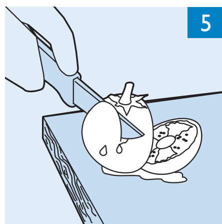
تنبيه

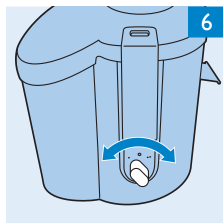
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- تأكدي من تركيب جميع القطع بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط عندما يكون كلا المشبكين مقفلين.
- افتحي المشابك فقط بعد إيقاف تشغيل الجهاز وتوقف المصفاة عن الدوران.
- لا تشغلي العصارة لأكثر من ٤٠ ثانية في المرة الواحدة عند عصر الكميات الكبيرة ثم اتركيها بعد ذلك لتبرد بما فيه الكفاية. لا تشمل الوصفات الواردة في دليل المستخدم هذا أي كميات كبيرة.

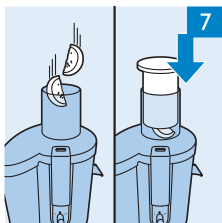

2
2
1
1

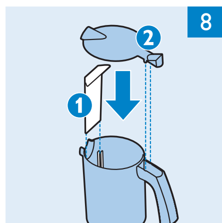

3
2
1

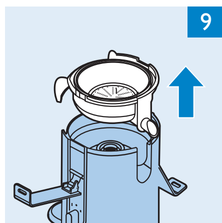

4

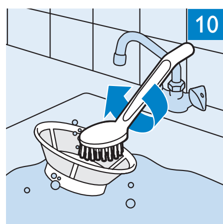

5

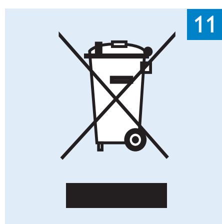

6

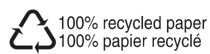

7


8
2
1


9


10


11





4222.002.6477.4